取扱説明書	
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉	110800201278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉	110800201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉	110800201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉	110800201281
	01

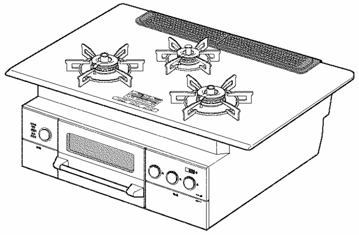
1. 取扱説明書

TOKYO GAS 家庭用

グリル付
ビルトインコンロ

品　名

75cm 幅	RN-P873C-VXAAHL	11-080-02-01278
	RN-P873C-VXAAHR	11-080-02-01279
	RN-P873C-VXBBHL	11-080-02-01280
	RN-P873C-VXBBHR	11-080-02-01281



Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

よく読んで安全に正しくお使いください。

ご愛用の皆様へ

このたびは両面焼グリル付三口ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

- ●ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- ●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
- ●幼いお子様にはさわらせないでください。
- ●本製品は家庭用なので業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- ●この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにて再購入してください。

炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用なべ、炊飯専用土鍋があります。

保証書付　型式の呼び　RCB71WGV2-L　RCB71WGV2-R

取扱説明書

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

もくじ

ページ

各部の名称と特長
各部の名称 …… 1
コンロ・グリル操作部の名称 …… 2
天面表示部の名称 …… 3

安全上のご注意
（使用編） …… 8
（設置編） …… 14

準備をしましょう
電源の入り／切り …… 16
コンロ・グリル操作部の開け／閉め …… 16
各部品のセット …… 17
誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ【ロック機能】 …… 19

コンロをお使いになる前に
料理に応じてバーナーを使い分け …… 20
使用できるなべと温度センサー …… 20
なべの有無を自動で検知【鍋なし検知機能】 …… 22

コンロを使いましょう
コンロ操作の基本 …… 23
コンロ操作部の使いかた …… 24
調理油の温度を自動調節【揚げものモード】 …… 24
ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】 …… 26
お湯をわかす【湯わかしモード】 …… 28
設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】 …… 30
高温調理をする【センサー解除モード】 …… 31

グリルをお使いになる前に
グリルの取り扱いと準備 …… 32

グリルを使いましょう
魚の焼きかた …… 33
グリル操作部の使いかた …… 34
焼き時間や火加減を任意で調節【マニュアルモード】 …… 34
焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】 …… 36
火力と時間の目安 …… 38
グリルでオーブン機能を使う …… 46

安全・便利機能を使いましょう …… 49

点検・お手入れをしましょう
お手入れの道具と洗剤について …… 58
日常点検をしましょう …… 59
お手入れのポイント …… 59

よくある質問（Q&A） …… 63

故障かな？と思ったら
もう一度、ご確認ください …… 67
表示とブザーについて …… 69
別売品バックアップ用電池ケースの使いかた …… 75

アフターサービスは？／別売部品のご紹介 …… 76

長期間使用しない場合／仕様 …… 77

保証書 …… 裏表紙

保　証　書

グリル付ビルトインコンロ

品名	RN-P873C-VXAAHL	RN-P873C-VXAAHR	RN-P873C-VXBBHL	RN-P873C-VXBBHR
型式の呼び	RCB71WGV2-L	RCB71WGV2-R	RCB71WGV2-L	RCB71WGV2-R

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
　電装基板………3年
2. 万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3. サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4. 保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
　（1）　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
　（2）　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
　（3）　器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
　（4）　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
　（5）　建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
　（6）　強い腐食性の空気環境に起因する不具合
　（7）　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
　（8）　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
　（9）　指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
　（10）本保証書を紛失された場合
5. 無料修理やアフターサービス等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸１丁目５番20号

保証責任者　リンナイ株式会社　〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日		
販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

■修理記録

この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ

1. この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2. 本証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存してください。
3. 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービスは？」の項をご覧ください。
4. この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

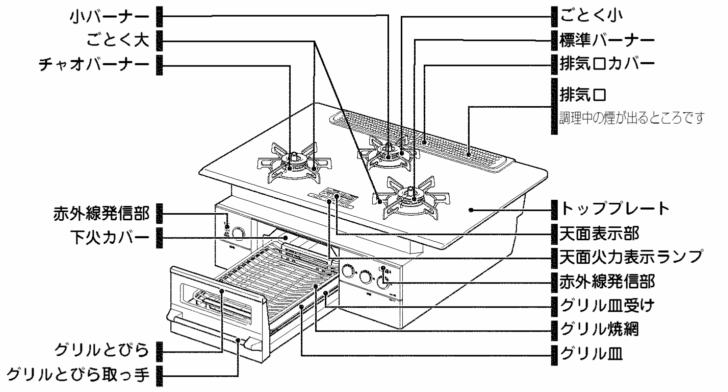
保証書

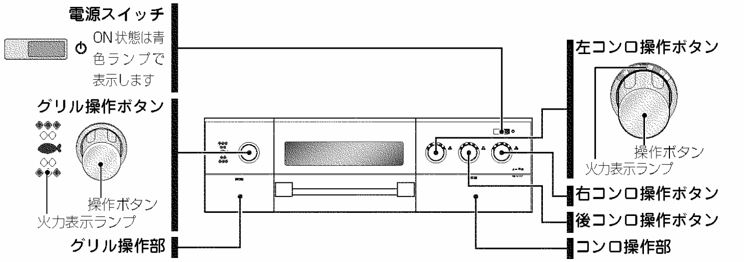
TOKYO GAS

YH-06
71WAV2-35A(00)
06000005250910

各部の名称と特長

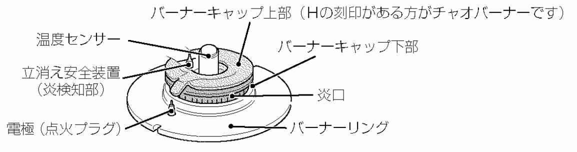
各部の名称





※図はチャオバーナーが左側のタイプです。チャオバーナーが右側のタイプは、チャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。

✦バーナー（温度調節機能付）



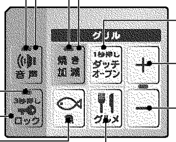
コンロ・グリル操作部の名称

グリル

タッチオープンスイッチ
ダッチオーブン機能設定時に使用します。

焼き加減スイッチ・ランプ
魚メニュー・グルメメニュー・ダッチオーブンモードのケーキ/パン使用時に焼き加減の調節ができます。
■**焼き加減設定 ➡ 37・41・48 ページ**

音声スイッチ・ランプ
音声お知らせ機能の ON、OFF や音声モードの選択、音量設定時に使用します。設定時に点灯します。



グルメメニュースイッチ
「トースト」「ピザ」「グラタン」「ホイル焼き」を自動で焼き上げたいときに、使用します。「あたため」では冷めた揚げものや焼き魚などのあたためにに使用します。

グリルタイマーセットスイッチ
グリルタイマーの時間を設定できます。

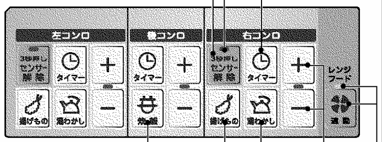
魚メニュースイッチ
魚を自動で焼き上げたいときに、使用します。

ロックスイッチ・ランプ
操作ボタンのロックの設定、解除時に使用します。設定時に点灯します。
■**ロック機能 ➡ 19 ページ**

コンロ

センサー解除スイッチ・ランプ
センサーを解除します。
解除時に点灯します。
■**センサー解除モード ➡ 31 ページ**

タイマースイッチ
タイマーを設定するコンロを選択するスイッチです。
■**コンロタイマーモード ➡ 30 ページ**



炊飯スイッチ
炊飯モード設定時に使用します。
■**炊飯モード ➡ 26 ページ**

コンロタイマーセットスイッチ
コンロタイマー・湯わかしの時間・温度を設定できます。

揚げものスイッチ
揚げものモード設定時に使用します。
■**揚げものモード ➡ 24 ページ**

湯わかしスイッチ
湯わかしモード設定時に使用します。
■**湯わかしモード ➡ 28 ページ**

レンジフード連動スイッチ・ランプ
レンジフード連動設定時に使用します。
設定時に点灯します。
■**レンジフード連動機能 ➡ 56 ページ**
コンロやグリルを点火するとレンジフードファンが自動的に運転します。

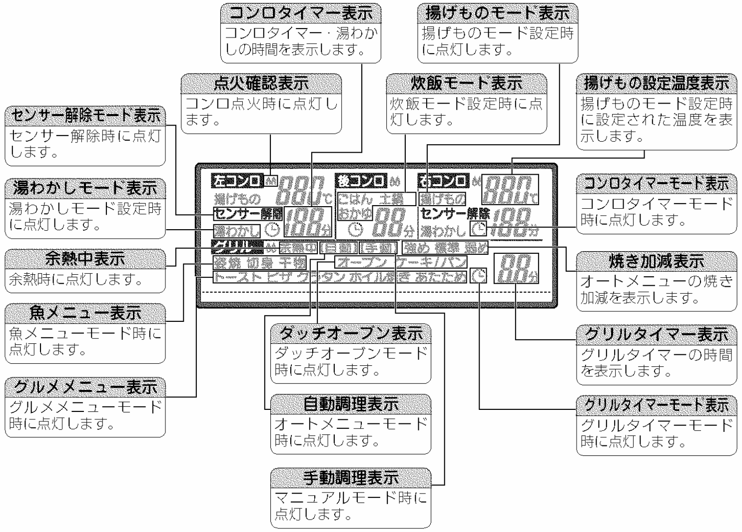
取扱説明書

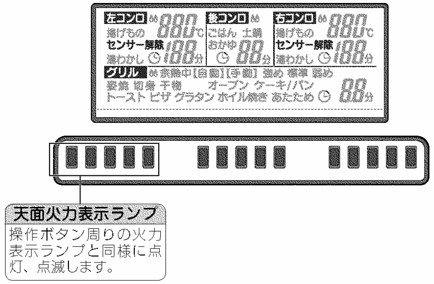
RN-P873C-VXAAHL 〈RCB71WGV2-L〉 11080020278
RN-P873C-VXAAHR 〈RCB71WGV2-R〉 11080020279
RN-P873C-VXBBHL 〈RCB71WGV2-L〉 11080020280
RN-P873C-VXBBHR 〈RCB71WGV2-R〉 11080020281

01

各部の名称と特長

天面表示部の名称





安全・便利機能のご紹介

電源を切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能 ➡16 ページ

調理終了後、電源スイッチが「入」の状態で放置された場合、3 分後※に自動的に電源が切れ、無駄な電力消費を抑えます。

※電源オートオフ時間を変更している場合は、設定した時間後に自動的に電源が切れます。（カスタマイズ機能 ➡54 ページ）

誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ

ロック機能 ➡19 ページ

電源スイッチの「入／切」以外の操作ができなくなり、お子様のいたずらなどを防止できます。

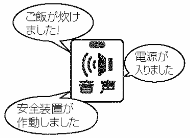
音声でコンロの状況をお知らせ

音声お知らせ機能 ➡49 ページ

お好みに応じて音声スイッチで下記の 3 つのモードから選択できます。音量「大・中・小」も選択できます。

「標準モード」………標準の「音声」モードです。安全機能のお知らせやネクストガイドをします。
「親切モード」………「標準」モードよりも更に多くの音声でお知らせしてくれます。
「音声「切」モード」…ブザー音だけで音声はありません。

※購入時は音量「大」「親切」モードにセットされています。



震動を検知して自動消火

感震停止機能 ➡56 ページ

機器本体が約震度 4 以上の震動を検知すると、コンロ・グリルとも自動消火します。

点火すると、自動的に換気を開始

レンジフード連動機能 ➡56 ページ

レンジフード連動設定時にコンロやグリルを点火するとコンロ前面より赤外線が発信され、レンジフードが自動的に運転します。また、コンロの使用口数や火力、調理モード状態に合わせてレンジフードの運転モード（弱・中・強）が自動切替します。

電源オートオフ時間、コンロ消し忘れ消火機能時間、感震停止機能、湯わかしモードお知らせ時間、専用土鍋モードを任意に設定

カスタマイズ機能 ➡54 ページ

- **電源オートオフ時間**：1 ～ 25 分まで 1 分刻みに設定できます。購入時は、3 分に設定されています。
- **コンロ消し忘れ消火機能時間**：30 ～ 120 分まで 10 分刻み（すべてのバーナー同じ時間）に設定ができます。購入時は 120 分に設定されています。
- **感震停止機能**：「on（設定）」、「oF（解除）」に設定できます。購入時は、「on」に設定されています。
- **湯わかしモードお知らせ時間**：コンロの種類やなべの種類において、お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合は、1 ～ 5 の 5 段階に設定できます。購入時は「3」に設定されています。
- **専用土鍋モード**：ごはんのおこげ状態を 5 段階に設定できます。購入時は「4」に設定されています。

※この説明書では、電源オートオフ時間、コンロ消し忘れ消火機能時間などは、購入時に設定されている時間。また、音声モードは「切」の状態で説明しています。

取扱説明書
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 110800201278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 110800201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201281
01

各部の名称と特長

コンロ安全機能

炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡ 69 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

調理中に煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止めます。

コンロを消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 ➡ 69 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

すべてのバーナーは約 120 分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

料理の種類を判別して安全装置を選択

自動判別モード

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。（通常に使用できる状態です）

点火初期は、自動判別モードに設定されています。各モードを使用中、取り消しにすると自動判別モードに設定されます。また、コンロタイマーモード使用中も焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能がタイマーに優先して作動します。

調理油の過熱を防ぐ

天ぷら油過熱防止機能 ➡ 69 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

調理油が過熱されると、自動的に火力調節し、途中消火や発火を防ぎます。この状態が約 30 分間続くと自動消火します。

なべの焦げつきを検知し初期段階で自動消火

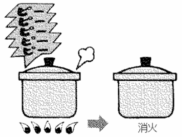
焦げつき自動消火機能 ➡ 69 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

煮もの調理などで水分がなくなり焦げつくと、自動消火します。

なべの材質や調理の種類、火力などにより焦げの程度は異なります。

※なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 ➡ 63 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

焼きもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに弱火・強火と自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止します。

この状態が 30 分以上続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は自動消火します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときはセンサー解除モードをお使いください。

なべの有無を自動で検知

鍋なし検知機能 ➡ 22 ページ

チャオバーナー　標準バーナー

なべをのせていないと点火しません。使用中、なべやフライパンを持ち上げると弱火になります。また、なべをとったまま弱火の状態が約 1 分間以上続くと、自動消火します。

安全機能を一時的に解除する

センサー解除モード ➡ 31 ページ

チャオバーナー　標準バーナー

「鍋なし検知機能」、「天ぷら油過熱防止機能」、「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。

- **センサー解除モードで使用できる時間は 30 分です。**
  タイマーと併用すると 1 ～ 120 分まで設定できます。30 分以上の設定でも高温温調に達すれば最大 30 分で自動消火となります。
- **なべなどの異常過熱を防止するため、弱火・強火と自動的に火力を調節することがあります。**

コンロ便利機能

設定した時間でコンロを自動消火

コンロタイマーモード ➡ 30 ページ

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

設定時間になると、自動消火します。チャオバーナー・標準バーナーは 1 ～ 120 分、小バーナーは 1 ～ 90 分まで設定でき、設定時間になると自動消火します。

天ぷら油の温度を自動調節

揚げものモード（温度調節機能） ➡ 24 ページ

チャオバーナー　標準バーナー

天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに、油の温度を 130℃～ 220℃間で 10℃刻みで設定でき、設定温度に保つことができます。

ごはんも、おかゆもコンロで炊ける

炊飯モード ➡ 26 ページ

小バーナー

ごはん、おかゆ、専用土鍋の 3 つのモードに設定できます。

- **ごはんモード**：水に浸しおきしたお米を炊飯します。
- **おかゆモード**：米から作るおかゆです。土鍋も使用できます。
- **専用土鍋モード**：必ず別売の炊飯専用土鍋を使用してください。

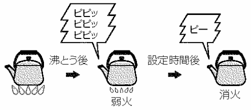
沸とうしたら弱火になり保温

湯わかしモード ➡ 28 ページ

チャオバーナー　標準バーナー

お湯をわかすとき、保温モードに設定できます。

- 沸とうしたら弱火になり、設定した時間だけ保温し、そのあと消火します。



沸とう後の弱火の設定時間は 0 ～ 120 分まで設定できます。

取扱説明書

RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 11080020I278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 110800201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201281

01

各部の名称と特長

グリル安全機能

✤炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡ 69 ページ

グリル使用中に風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✤グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー ➡ 69 ページ

魚などの調理物を入れずにから焼きした場合など、グリル庫内の温度が、異常に高くなった場合に自動消火します。

グリル便利機能

✤水のいらない両面焼きグリル

グリル皿に水を入れずに使えます。火力調節は上火と下火の組み合わせにより４段階あります。

✤素材に合わせて、焼き時間や火加減を任意で調整

マニュアルモード ➡ 34 ページ

時間を決めて食材を焼くときに使用します。1 ～ 15 分まで設定でき、設定した時間になると自動消火します。

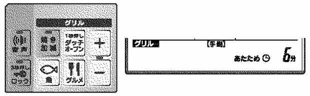
✤焼き時間と火加減を自動で調節 オートメニューモード

魚メニューモード ➡ 36 ページ

生魚の姿焼きや、切身、干物などをオートメニューと焼き加減を選択すれば自動で焼き上げます。

グルメメニューモード ➡ 41 ページ

トーストやピザ、グラタン、ホイル焼きなどを自動で焼き上げます。
「あたため」は冷めてしまった揚げものや焼き魚などのあたため直しに使用します。
３～９分まで設定でき、設定時間になると自動消火します。
最初は６分が表示されます。



✤グリルでダッチオーブン機能を使う

➡ 46 ページ

別売のダッチオーブンをグリルにセットするとオーブンとして使用できます。
1 ～ 30 分まで設定でき、設定した時間になると自動消火します。

安全上のご注意（使用編）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
⊘	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　火気禁止　接触禁止　分解禁止
❗	この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です　換気せよ

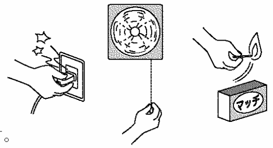
⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら･･･

火気禁止

■絶対、火をつけない
■電気器具のスイッチの入 / 切をしない
■電源プラグの抜き差しをしない
■周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■すぐに使用を中止する

①ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。

取扱説明書

RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 110800201278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 110800201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201281

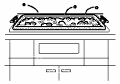
01

安全上のご注意（使用編）

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

コンロは･･･

■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使わない
一酸化炭素中毒のおそれがあります。



■アルミはく製しる受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼き網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

トッププレート（ガラス製）には･･･

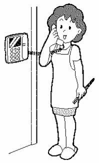
■衝撃を加えない

■上にのらない
トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ガラスにひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。
※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入ったときはけがの原因にもなりますので、すぐにお買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。

調理中は･･･

■機器から離れない

■就寝・外出をしない
- 調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがあります。
- 電話や来客の場合は必ずいったん消火してください。



使用後は･･･

■消火を確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
消し忘れによる火災の原因になります。
特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。

ガスコンロの近くには･･･

■燃えやすいものを置かない
- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など火災の原因になります。

■爆発のおそれがあるものを置かない
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど熱で缶内の圧力が上がり、爆発するおそれがあります。

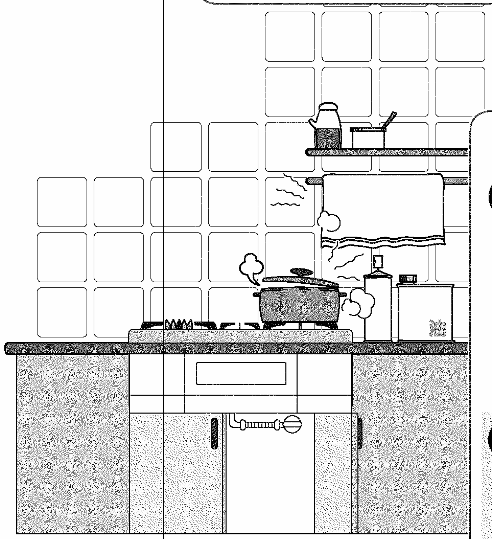
■引火しやすいものを使用しない
- スプレー・ガソリン・ベンジンなど引火して火災のおそれがあります。

こんなときは･･･

■異常時は、消火しガス栓（ねじガス栓）を閉める
地震、火災、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じたとき、途中消火したとき異常のまま使い続けると火災や機器損傷の原因になります。

トッププレートの排気口は･･･

■ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。



グリルは･･･

■グリルとびらは魚などをはさみこまない
魚が燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が加熱され、やけどの原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない
脂がたまり発火する原因になります。

■グリル石や、グリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■グリル庫内に食品くずや、ふきんなどがないことを確認する

■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂はそのつど取り除く
食品くずやふきん、脂が燃えて、発火や火災、やけどの原因になります。

取扱説明書
RN-P873C-VXAAHL 〈RCB71WGV2-L〉 1108020I278
RN-P873C-VXAAHR 〈RCB71WGV2-R〉 1108020I279
RN-P873C-VXBBHL 〈RCB71WGV2-L〉 1108020I280
RN-P873C-VXBBHR 〈RCB71WGV2-R〉 1108020I281
01

安全上のご注意（使用編）

⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

点火しない場合は・・・

■操作ボタンを押して、消火の状態に戻す

■周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使わない

なべが傾いてやけどの原因になります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さい片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。

■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない

袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。
なべを動かすときや炎の大きさが自動的に弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。小さななべは小バーナーをご使用ください。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたりグリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

グリル排気口には・・・

■手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない

高温の排気が出ます。
やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

■なべの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどをすることがあります。

■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

使用中は必ず換気する

換気せよ

■換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

■こんなときは窓を開ける

屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。

■風を機器に当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全装置が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

使用中、使用直後は・・・

接触禁止

■操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触わらない

やけどをする原因になります。特に幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

※グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。触らないよう注意してください。

■コンロ・グリル操作部やグリルとびらには次のようなことはしない

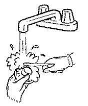
●手をつく　●ぶら下がる　●水や洗剤をかける
けがや機器損傷、誤作動の原因になります。

点検、お手入れの際は・・・

■機器が冷めていることを確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火し、やけどをすることがあります。



■必ず手袋をする

けがの原因になります。

■グリル焼網、グリル皿は冷めてから取り出す

調理後は、グリル皿受けも高温のため触れると、やけどをすることがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口がぬれたまま使用すると異常燃焼の原因になります。

取扱説明書
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 110800201278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 110800201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201281
01

安全上のご注意（使用編）

⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

グリルは・・・

■グリルとびらを開けたまま使用しない
ワークトップを焦がしたり、機器の上部が加熱され、やけどの原因になります。

■魚を焼き過ぎない
魚に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
①操作ボタンを押して消火する
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない
③消火後、点検を依頼する

接触禁止

■グリル皿には水を入れない
水が高温になり、こぼすとやけどをすることがあります。

■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする
やけどをすることがあります。
グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
脂に引火して、グリル排気口から炎が出る場合があります。
やけどや火災などの原因になります。

■グリル皿はていねいに持ち運ぶ
使用中、使用直後はグリル皿にたまった脂は高温になっています。こぼすと、やけどをする原因になります。

■グリル皿は水平にゆっくり出し入れする
速く引き出すと、脂がこぼれてやけどをすることがあります。

■グリル皿を持ち運ぶ際は、冷めてから持ち運ぶ
使用中、使用直後は高温になっています。やけどをするおそれがあります。

お願い

- **みそ汁、カレーなどを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる**
強い火力で急激に過熱すると、突然、沸とうして飛び散ることがあります。

突沸現象について
突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに些細なきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。
これらの予防法として次の点にご注意ください。
・カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない）
・熱々の汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
・なべの大きさにあった火力で加熱する。

- **煮こぼれに注意する**
機器内部およびキャビネット内部のものなどが汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を早く傷めます。火加減に注意してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- 調理中になべをのせかえるときは、いったん消火してください。

安全上のご注意（設置編）

お願い

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 使用中に、ガス栓（ねじガス栓）を操作しての消火はしないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 雷が発生したときは、機器の使用を中止し電源プラグをコンセントから抜く。雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。
- 熱くなったなべなどをラベルの上に直接置かないでください。
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。
- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえないように注意してください。
- バーナーリングは塗装してありますので、指定以外の補助具を使用すると温度が異常に上昇し塗装が劣化し変色したり、はがれたりします。

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

分解禁止

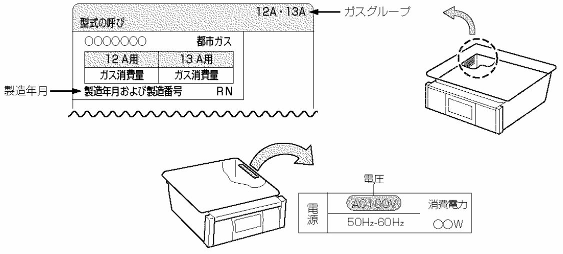
■機器の設置や移動・分解・修理・改造はしない
ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
専門の技術・資格が必要です。
機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。
※ 故障と思われたときは ➡67ページ を参照ください。

■絶対に改造・分解は行わない
改造・分解は一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、火災の原因になります。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。
- 使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。また、故障の原因にもなります。
- 銘板は機器内後方側面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、または東京ガスに問い合わせてください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）



II—9

安全上のご注意（設置編）

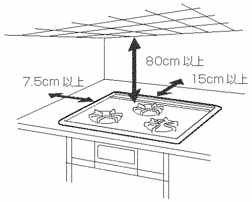
⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃物との距離が守れない場合
- 表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合

防熱板はお買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。



（可燃性の壁の場合）

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

電源コードは･･･

■傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、ねじったり、たばねたりしない

■引っ張って抜かない

■重いものを載せたり、挟み込んだりしない

電源コードが破損したり、電源プラグが抜けかかり、火災や感電の原因になります。

■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

感電や火災の原因になります。

■ぬれた手で抜き差ししない

ぬれ手禁止

感電やけがをすることがあります。

■電源プラグにほこりが付着していないか確認し、プラグの根元までしっかりコンセントに差し込む

感電や火災の原因になります。

アース線は･･･

■アース線を確実に取り付ける

アース確認

●故障や漏電のときに感電するおそれがあります。
●アースの取り付けはお買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。

準備をしましょう

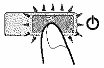
電源の入り／切り

電源プラグがコンセントに差し込まれているか確認し、差し込まれていないときは差し込む。
コンロパネルおよび操作部ふたの保護シート、包装部材が取り除かれてない場合は取り除いてください。

◆電源を入れる

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



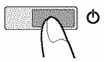
ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 19 ページ

◆電源を切る

1 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



ワンポイント

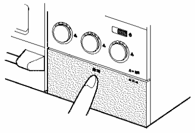
- コンロ、グリル使用中に電源スイッチを押すと自動消火し、電源が切れます。
- コンロ・グリルを使用していないと、電源オートオフ機能がはたらき３分後（購入時）に自動で電源が切れます。**（設定時間は変更することができます。****➡ 54 ページ****）**
- オートオフ約５秒前になると、「ピピッ」とお知らせし、消灯までの間、電源ランプが点滅します。

コンロ・グリル操作部の開け／閉め

◆開ける

1 コンロ・グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

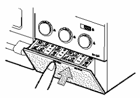
押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。
操作部表面に保護シートが張ってあります。ご使用時は保護シートをはがしてください。


（図はコンロ操作部）

◆閉める

1 コンロ・グリル操作部を奥までしっかり押し込む

操作部を本体に収納します。



お願い

- **操作部は取りはずせない構造になっていますので無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください。**
  機器がこわれる原因になります。

取扱説明書

RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 1108000201278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 1108000201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 1108000201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 1108000201281

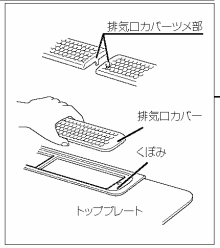
01

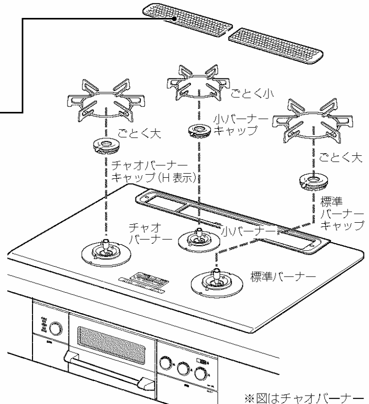
準備をしましょう

各部品のセット

排気口カバー

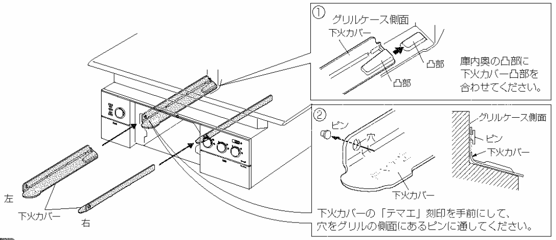
２つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレートのくぼみにセットしてください。





※図はチャオバーナーが左側の機器です。

下火カバー

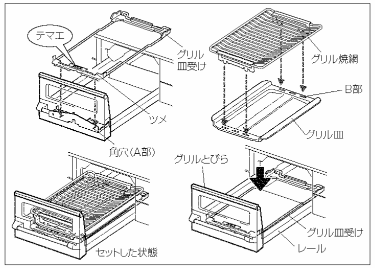


お願い

下火カバー後部をグリルケース側に押し当て凸凸が合っていることを確認してください。

グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網

- グリルとびらを止まるまで引き出してください。
- グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、左右のツメ2個所をレールの角穴にセットしてください。（A部）
- グリル皿をグリル皿受けにセットしてください。
- グリル焼網の脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。（B部４個所）



⚠ 注 意

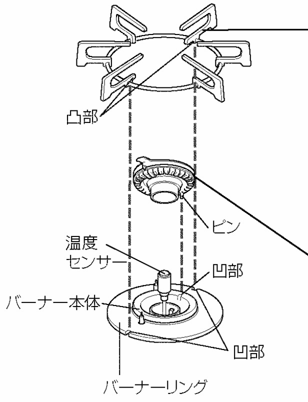
■グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなかったりする場合は、正しくセットされていませんので、やり直してください

無理に閉めると破損するおそれがあります。

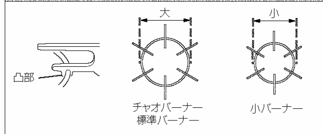
ごとく・バーナーキャップ

下図のように各部品を正しくセットしてください。

◆チャオバーナー・標準バーナー・小バーナー

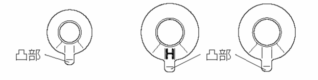


ごとく



ごとく内側の凸部２個所をバーナーリングの凹部に入れて正しくセットしてください。

バーナーキャップ

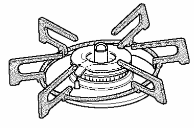


- 凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しくセットしてください。
- チャオバーナー用には「H」の刻印が表示してあります。標準バーナー用とまちがえないようにセットしてください。

⚠ 注 意

■ごとくは正しくセットする

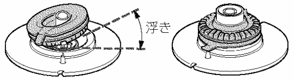
誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤ったセットの例

■バーナーキャップは誤ったセットで使用しない

バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こし、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、炎が機器の中にもぐりこんで、焼損することがあります。



バーナーキャップの浮き　バーナーキャップの裏返し

お願い

- バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップは消耗品です。厚みが薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。
- ごとく・バーナーキャップ上部は変色したり、汚れなどが焼きつきますので、こまめに掃除をしてください。汚れが焼きついても性能はかわりません。➡ 59・60 ページ

取扱説明書
RN-P873C-VXAAHL 〈RCB71WGV2-L〉 1108020l278
RN-P873C-VXAAHR 〈RCB71WGV2-R〉 1108020l279
RN-P873C-VXBBHL 〈RCB71WGV2-L〉 1108020l280
RN-P873C-VXBBHR 〈RCB71WGV2-R〉 1108020l281
01

準備をしましょう

誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ【ロック機能】

コンロやグリルの操作ができないように、ロックすることができます。電源スイッチを「切」にしてもロック状態を記憶していますので小さいお子様をお持ちのご家庭でも安心です。

✦ロックをする

ロック中は、電源スイッチの「入／切」以外の操作はできません。

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

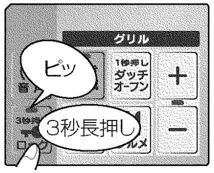
2 グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

3 すべての操作ボタンが消火の位置にあることを確認する

4 ロックスイッチを 3 秒以上長押しする

グリルタイマー表示部に「 ‖」→「⌋」→「∪」→「□」と表示されます。
「□」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロックランプが点灯し、ロックされます。
「□」の表示は消灯します。



ワンポイント
●ロック中は、電源ランプが点滅します。

✦ロックを解除する

1 ロックスイッチを 3 秒以上長押しする

グリルタイマー表示部に「 ‖」→「⌋」→「∪」→「□」と表示されます。
「□」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロック表示ランプが消灯し、ロックが解除されます。
「□」の表示は消灯します。

コンロをお使いになる前に

料理に応じてバーナーを使い分け

チャオバーナー
■多量の料理や、強い火力を必要とする料理
●炒飯・焼きそば・野菜いためなど
■大きななべ、やかんなどでお湯をわかすなど

標準バーナー
■天ぷら・フライなどの揚げもの
■煮もの・煮込み料理
■標準的な量の料理や強い火力を必要としない料理

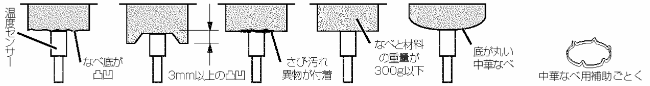
小バーナー
■炊飯・おかゆ
■保温や温めなどの火力を必要としない料理

使用できるなべと温度センサー

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警　告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない
温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



※底のへこんだなべを動かすと温度センサーが片あたりしやすくなります。密着していることを確認してください。

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべなどでの油調理はしない

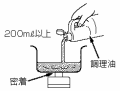
なべの種類	油料理（揚げものなど）	その他の料理（煮ものなど）	温調機能 揚げものモード ➡24ページ	温調機能 湯わかしモード ➡28ページ
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○（油量：200mℓ以上）	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○ 水量：（標準バーナー：500mℓ～2ℓ）（チャオバーナー：500mℓ～3ℓ）
鉄 ホーロー ステンレス（厚手） 底の平らな鉄製中華なべ	○（油量：200mℓ以上）	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○ 水量：（標準バーナー：500mℓ～2ℓ）（チャオバーナー：500mℓ～3ℓ）
ステンレス（薄手：なべ底厚み 2.5mm 未満）	×	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○ 水量：（標準バーナー：500mℓ～2ℓ）（チャオバーナー：500mℓ～3ℓ）
土鍋 耐熱ガラス容器	×	○（ただし、消火する場合があります）	×	×
圧力なべ	×	○（ただし、消火する場合があります）	×	×
無水なべ 多層なべ	○（油量：200mℓ以上）	○	×	○ 水量：（標準バーナー：500mℓ～2ℓ）（チャオバーナー：500mℓ～3ℓ）

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

コンロをお使いになる前に

⚠ 警 告

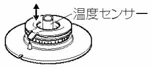
■使用する調理油の量は200mℓ以上で行う
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。



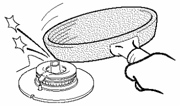
■センサー解除モードは揚げもの調理には使用しない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

⚠ 注 意

■温度センサーのお手入れはこまめに行う また上下にスムーズに動くことを確認する
なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。



■温度センサーに強いショックを加えたり傷をつけない
なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



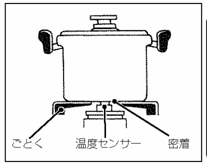
炊飯に適したなべを使いましょう ➡ 26 ページ

炊飯に使用するなべの種類	ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ	○	○	白米3合、全がゆ0.5合（おかゆを炊く場合、吹きこぼれますので、ふたをずらして使用してください。）
アルミ製のなべ	○	○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	○	・白米は焦げる場合があります。 ・薄手(2.5mm以下)のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
市販の土鍋	×	○	おかゆ以外は炊けません。
別売の炊飯専用土鍋	○	○	白米2合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

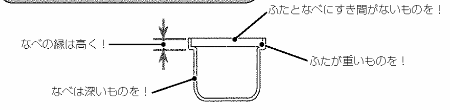
○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

◆なべは正しくセットする

なべにふたをして、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するようにセットしてください。



上手に炊飯するためになべを選ぶ

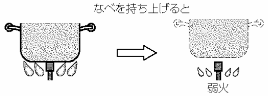


●吹きこぼれて、ごはんが硬くなったり焦げたりする原因になります。

なべの有無を自動で検知【鍋なし検知機能】

手前２つのコンロ（チャオバーナー・標準バーナー）の温度センサーにはなべの有無を判断する検知機能を搭載しています。安全のため、点火時にごとくの上になべを置いていないと点火ができません。また、調理中になべを上げると、火力が弱火※になります。
温度センサーが 5mm ほど押されると、なべの有無を検知する構造になっています。

※火力表示ランプが最小火力の位置で点滅します。火力調節はできません。



鍋なし検知機能が作動している場合

step ① 点火時

1 なべを置いて、点火操作をする
点火操作➡ 23 ページを参照してください。

お願い
●なべをごとくに置いていないと点火しません。その場合、ブザーが鳴り点火確認ランプが点滅します。

ワンポイント
●なべを置いても点火しない場合は、次のことが考えられます。
①なべの底の形状が 4mm より大きな凹になっている。
②なべを置いたときに、センサーがなべ底に密着していない。
以上の場合は、底が平らななべを使用してください。
➡ 20 ページ

step ② 調理中

調理中になべやフライパンを持ちあげたり、フライパンを振ったりすると…

1 自動で弱火になる

なべを戻すと…

2 自動で元の火力に戻る

ワンポイント
●弱火のまま約 1 分経つと自動消火します。

鍋なし検知機能を解除したい場合

●なべを振る調理で弱火になると支障がある場合
●あぶりものなど、なべをのせずに料理するとき
●凹んだなべを使用する場合（温度センサーが接触していることを確認）

以上のような場合、「鍋なし検知機能」、「天ぷら油過熱防止機能」、「焦げつき消火機能」を一時的に解除できます。

1 センサー解除スイッチを長押しする（3 秒以上）

センサー解除ランプ、センサー解除モード表示が点灯し、センサーが解除されます。
※なべなどの異常過熱を防止するため、弱火・強火と自動的に火力を調節することがあります。

取扱説明書
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 11080020 1278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 11080020 1279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 11080020 1280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 11080020 1281
01

コンロを使いましょう

コンロ操作の基本

すべてのコンロには消し忘れ消火機能がついていますので約 120 分間連続使用すると、自動消火します。➡ 5・54 ページ

① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 19 ページ

② 点　火

1 なべ（やかん）を置いて、操作ボタンを押す

火力表示ランプと天面表示部の点火確認表示が点灯します。

⚠ 注　意

■万一点火しないときは、操作ボタンをいったん消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

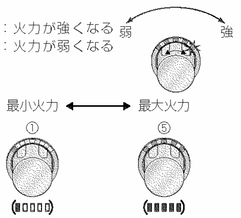
お願い
- チャオバーナー・標準バーナーは、なべが置いていないと点火できません。

ワンポイント
- チャオバーナーは安全のため右から 2 つ目の火力で点火します。
- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全個所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。
- 長時間使用していなかったり、朝一番など初めて点火するときは、機器のガス導管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

③ 火力調節

1 操作ボタンをゆっくり左右に回す

1 クリックごとに火力表示ランプが点灯、点滅をくり返します。
- **右に回す**：火力が強くなる
- **左に回す**：火力が弱くなる



ワンポイント

※火力調節位置によっては炎の変化が極めて少ないことがあります。➡ 68 ページ
- **次のような場合、自動的に火力が変わることがあります。**
  - ・なべの温度が上がり、高温自動温度調節機能がはたらいた場合。

④ 消　火

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

火力表示ランプが消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。

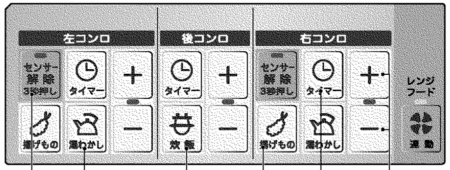
ワンポイント
- 自動消火した場合にはすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。
- 消火して約 0.5 秒以内は安全のため再点火できません。しばらく待ってから再度、点火してください。

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。

お願い
- 使用中機器下方のキャビネットとびらを速い操作で開閉するとコンロの炎が消火することがあります。

コンロ操作部の使いかた



※操作部の詳細は 2 ページを参照してください。

調理油の温度を自動調節【揚げものモード】

チャオバーナー・標準バーナーにて使用できるモードです。
天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。

① 電　源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 19 ページ

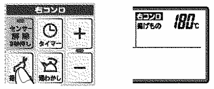
② モード設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロの揚げものスイッチを押す

天面表示部の揚げものモード表示が点灯し、揚げもの温度表示部に 180℃が表示されます。



ワンポイント
- 揚げもの温度表示は先回設定の温度が表示されます。

◆取り消しする場合

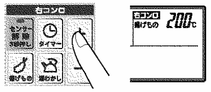
1 揚げものスイッチを押す

ワンポイント
- 取り消しにすると揚げものモードが取り消され自動判別モード➡ 5 ページに設定されます。

③ 温度および時間設定

1 ［＋］、［－］スイッチを押し、温度を設定する

130 ～ 220℃まで 10℃刻みで設定できます。



◆時間を設定する場合

1 タイマースイッチを押す

天面表示部に“5 分”が表示されます。

2 ［＋］、［－］スイッチを押す

1 ～ 120 分まで時間が設定できます。
（➡ 30 ページの**モード設定**を参照してください）

ワンポイント
- この状態ではタイマーモードが優先されています。途中で設定温度を変更する場合は、タイマースイッチを押してタイマーモードをキャンセルしてください。
- 設定温度になるとタイマーが作動します。

取扱説明書	
RN-P873C-VXAAHL 〈RCB71WGV2-L〉	110800201278
RN-P873C-VXAAHR 〈RCB71WGV2-R〉	110800201279
RN-P873C-VXBBHL 〈RCB71WGV2-L〉	110800201280
RN-P873C-VXBBHR 〈RCB71WGV2-R〉	110800201281
	01

コンロを使いましょう

〈揚げもの調理の設定温度の目安〉

160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

〈フライパンでの揚げもの以外の調理温度の目安〉

140℃	クレープ、うす焼き卵
140℃～150℃	ホットケーキ、厚焼き卵、ハンバーグ
150℃～160℃	オムレツ
160℃～180℃	ギョーザ、お好み焼き

- 焦げの程度はなべの材質、火力、調理内容により異なります。
- フライパンの種類、料理によっては焦げめが強く付く場合がありますので焼き加減を見ながら火力調節をしてください。

step ④ 点　火

1 なべを置いて、コンロバーナーの点火操作をする

点火操作➡ 23ページを参照してください。

step ⑤ 調　理

1 点火後、油が設定された温度になると…

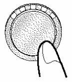
ブザーで「ピピッ」と3回鳴ってお知らせします。

2 食材を投入し、調理をはじめる

自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

step ⑥ 終　了

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

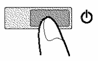


火力表示ランプと揚げものモード表示、温度表示が消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。

2 操作部を奥までしっかり押し込む

操作部を本体に収納します。

3 電源スイッチを押す



電源ランプが消灯し、電源が切れます。

ワンポイント

- 揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
- なべの材質は、鉄製なべで、油量は500 mℓ～1ℓ が最適です。
  アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。
  油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

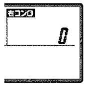
◆時間を設定した場合の終了

1 設定時間終了30秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

2 設定時間が終了すると…

（秒表示）



ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、点火確認表示が消灯するとともに、揚げものモード表示と火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

3 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作➡ 23ページを参照してください。

ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

- **小バーナーで使用できるモードです。**
- 「ごはんモード」と「おかゆモード」と「専用土鍋モード」があります。
  「専用土鍋モード」は必ず別売の炊飯専用土鍋をご使用ください。市販の土鍋では上手く炊飯できません。
  「専用土鍋モード」の水加減については、炊飯専用土鍋の取扱説明書をご参照ください。

お米の準備【炊飯モード】

炊飯モードを使う前のお米の準備について説明しています。

step ① お米をはかる

1 180mℓ用計量カップでお米をはかる

180mℓ用計量カップを使うと、**1カップで米1合**になります。

- **1回で炊ける量は、**
  ごはん：**1～5合**（5合以上は炊けません）
  おかゆ：全がゆは**1合以下**（約5人前）
  七分がゆは**0.5合以下**（約3人前）

step ② お米を洗う

1 たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる

2 「かき混ぜ→洗い流す」を数回繰り返す

にごりがうすくなるまで手早く洗ってください。

ワンポイント

- 無洗米の場合は、1、2度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。

step ③ 水加減をする

新米・古米、硬め・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
炊飯に適したなべを使用してください。➡ 21ページ

1 180mℓ用計量カップで水をはかる

180mℓ用計量カップを使うと、**1カップで水180mℓ**になります。

〈水加減の目安〉

米の量	水量		
	炊飯	おかゆ	
容量（重量：合数）		全がゆ	七分がゆ
45mℓ（38g：0.25合）	—	360mℓ	470mℓ
90mℓ（75g：0.5合）	—	540mℓ	630mℓ
180mℓ（150g：1合）	300mℓ	900mℓ	—
270mℓ（225g：1.5合）	390mℓ	—	—
360mℓ（300g：2合）	480mℓ	—	—
450mℓ（375g：2.5合）	580mℓ	—	—
540mℓ（450g：3合）	670mℓ	—	—
720mℓ（600g：4合）	930mℓ	—	—
900mℓ（750g：5合）	1130mℓ	—	—

ワンポイント

- 専用土鍋モードでの水量については炊飯専用土鍋に付属している取扱説明書を参照してください。
- **白米について**
  ・新米はやや水を少なめにしてください。
- **無洗米について**
  ・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
  ・水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- **胚芽精米、輸入米、古米、麦ごはんについて**
  ・水に浸してから炊飯してください。
  ・水をやや多めにしてください。
- **おかゆについて**
  ・途中でかき混ぜると焦げつきやすく、粘りがでて風味が悪くなります。
  ・塩はでき上がる直前に入れてください。
  ・出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。
- 炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。
- お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順など）を確認してから炊飯してください。

step ④ お米を水に浸す

〈お米を浸す時間の目安〉

お米の種類		お米を水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
炊飯	白米・無洗米	30分以上	60分以上
炊飯	胚芽精米・輸入米・古米・麦ごはん	60分以上	90分以上
おかゆ		0～30分	0～30分

お願い

- 洗米後必ず浸しおきをして、炊いてください。
  特に無洗米の場合は吹きこぼれる場合があります。

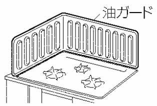
ワンポイント

- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を、炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

コンロを使いましょう

ごはんを炊く【炊飯モード】

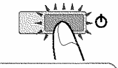
機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。



step ① 電　源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ **19** ページ

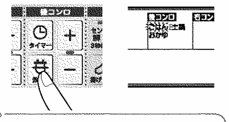
step ② モード設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 炊飯スイッチを押す

炊飯モードに設定され、天面表示部の炊飯モード表示のごはんが点滅します。
炊飯スイッチを押すごとに、
「**ごはん**」→「おかゆ」→「土鍋」→「消灯（取り消し）」→「**ごはん**」…の順で切り替わります。



ワンポイント
- 3合(450g)炊飯の場合、通常は約22分で炊き上がります。
- おかゆモードの場合、約35～50分で炊き上がります。
- 専用土鍋モード（2合）での炊飯の場合約19分で炊き上がります。
- 炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のスイッチを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
- 炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。解除後は自動判別モード➡ **5** ページに設定されます。

step ③ 点　火

1 なべを置いて小バーナーの点火操作をする

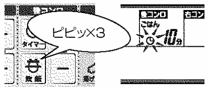
点火操作➡ **23** ページを参照してください。

お願い
- 炊飯の途中からのモード切り替え時、ブザーが「ブブー」と鳴って変更できない場合があります。
- 炊飯モード中、火力は自動調節されます。操作ボタンで火力調節はできません。

step ④ 炊　飯

1 ごはんが炊き上がると自動消火し、むらしタイマーが自動でスタートする

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせし、火力表示ランプが弱→強に点灯をくり返します。同時に、約10分間のむらしタイマーがスタートします。むらし中は、炊飯モード表示は点灯しています。



ワンポイント
- 操作ボタンを「止」の状態にすると、むらしタイマーは解除されます。
- 専用土鍋モードのむらしタイマーは約15分です。

2 むらしタイマーが終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、炊飯モード表示と火力表示ランプが点滅します。

ワンポイント
- むらしが終わるまでふたを開けないでください。
- むらし後、ごはんをほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。
- おかゆモードの場合はむらしの必要はありませんので、炊き上がりますと自動で消火し、ブザーで「ピー」とお知らせし、炊飯モード表示が点滅します。
- 炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

step ⑤ 終　了

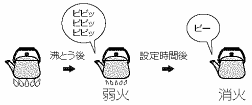
1 むらしタイマー終了後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作➡ **23** ページを参照してください。

ワンポイント
- 消火の状態に戻すまで、炊飯モード表示と火力表示ランプは点滅し続けます。
- 2度炊きや温め直しはできません。（焦げつくことがあります）
- 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
- 吹きこぼれる場合はふたを少しずらしたり、持ち上げたりして吹きこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。
- 専用土鍋モードはなべ底部分に少しおこげができます。おこげを少なくしたい場合やおこげを多くしたい場合は、5段階のこげめ調節が可能です。➡ **54** ページ

お湯をわかす【湯わかしモード】

チャオバーナー・標準バーナーにて同時使用できます。

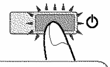


【湯わかしモード】

step ① 電　源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ **19** ページ

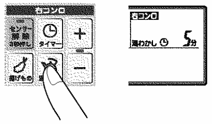
step ② モードおよび時間の設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロの湯わかしスイッチを押す

天面表示部の湯わかしモード表示が点灯し、コンロタイマー表示部に"5分"が表示されます。



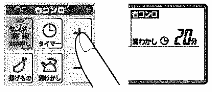
ワンポイント
- タイマー時間を変更しない場合沸とう後、弱火になり5分後に自動消火します。
- タイマー時間を0分に設定したときは、沸とう時にブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし自動消灯します。

◆沸とう後のタイマー時間を変更する場合

沸とう後の保温時間を、0～120分の間で変更できます。タイマー時間の設定は、いつでも変更することができます。

1 ［+］、［−］スイッチを押す

沸とう後の保温時間を設定します。
- ［+］スイッチ（1回押し）：1分増えます。
- ［−］スイッチ（1回押し）：1分減ります。
- ［+］スイッチ（押し続ける）：10分刻みで増えます。
- ［−］スイッチ（押し続ける）：10分刻みで減ります。



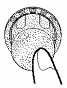
※保温中はお湯の温度が徐々に下がっていきます。使用目的に合わせて時間設定をしてください。

ワンポイント
- 湯わかしスイッチをもう一度押すと湯わかしモードが取り消され自動判別モード➡ **5** ページに設定されます。
- 湯わかしモード使用中にはいずれのスイッチも押さないでください。（後から押されたモードに切り替わります。）

step ③ 点　火

1 コンロバーナーの点火操作をする

点火操作➡ **23** ページを参照してください。



2 沸とうすると…

沸とう後ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせし、弱火になり表示部のコンロタイマーモード表示が点滅し、カウントダウンを始めます。沸とうお知らせ後、消火するまでの時間を1～120分まで1分刻みで設定できます。
（操作は②モードおよび時間設定と同じです。）

ワンポイント
- 沸とうして弱火になった後、火力変更できます。

取扱説明書

RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉

1108000201278
1108000201279
1108000201280
1108000201281

01

コンロを使いましょう

step ④ 時間終了

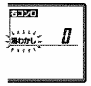
1 設定時間終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、点火確認表示が消灯するとともに湯わかしモード表示と火力表示ランプが点滅して、自動消火します。

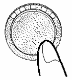
（秒表示）



step ⑤ 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作➡ **23** ページを参照してください。



お願い

- 底の平らな金属製のやかんなべにきちんとふたをして（標準バーナー：500mℓ～2ℓ、チャオバーナー：500mℓ～3ℓ）の水を入れてお使いください。
- 沸とうするまでの間は、ふたを開け閉めしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく検知しない場合があります。
- 一度わかしたお湯（約 70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
- なべなどの材質、形状、水量により沸とうのお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。
- やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。
- 沸とうしても弱火にならない場合や沸とうしていないのに弱火になる場合、お知らせ時間のタイミングを変更することができます。➡ **55** ページ

湯わかしモードの活用法

麦茶の煮出しやゆでたまごなどの調理に活用できます。

◆たとえば「麦茶」なら

① **使用するコンロの湯わかしスイッチを押します。**
次に［＋］、［－］スイッチを押して、沸とう後の消火時間を設定します※。

② **コンロバーナーを点火します。**

③ **やかんの水が沸とう。**
沸とうしたらブザーでお知らせ！
自動的に弱火になります。

④ **麦茶パックを投入します。**
消火時間まで吹きこぼれることなく弱火の状態で保温。設定した時間で自動消火します。

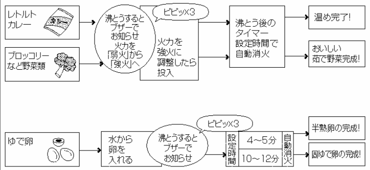
⑤ **じっくり煮出したおいしい麦茶ができあがります。**

◆ゆでもの調理の使い方

1 沸とう後に火力を弱火から強火にしてゆでもの調理

湯わかし沸とう後の保温タイマー中弱火になった火力を強火にし、ゆでもの調理ができます。

2 沸とう後の保温でゆで卵調理



※消火時間を設定しない場合は5分間弱火で保温し、自動消火します。

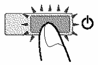
設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】

コンロタイマーは、コンロバーナー個々に設定することができます。

step ① 電　源

1「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ **19** ページ

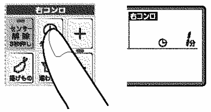
step ② モード設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロのタイマースイッチを押す

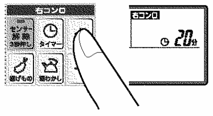
選択したコンロタイマーモード表示が点灯し、タイマー表示部に"1"分が表示されます。



step ③ 時間設定

選択したコンロの調理時間を、チャオバーナー・標準バーナーは1～120分、小バーナーは1～90分の間で変更できます。タイマー時間は、点火したあとでも設定できます。

1［＋］、［－］スイッチを押し、時間を設定する



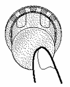
- ［＋］スイッチ（1 回押し）：1 分増えます。
- ［－］スイッチ（1 回押し）：1 分減ります。
- ［＋］スイッチ（押し続ける）：10分刻みで増えます。
- ［－］スイッチ（押し続ける）：10分刻みで減ります。

step ④ 点　火

1 コンロバーナーの点火操作をする

点火操作➡ **23** ページを参照してください。

コンロタイマーモード表示が点滅し、カウントダウンを始めます。



ワンポイント
- タイマーモード使用中でも、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能が優先して作動します。

step ⑤ 時間終了

1 設定時間終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

2 設定時間が終了すると…

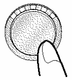
（秒表示）

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、点火確認表示が消灯するとともに火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

step ⑥ 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作➡ **23** ページを参照してください。



コンロを使いましょう

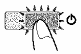
高温調理をする【センサー解除モード】

センサー解除モードはチャオバーナー・標準バーナーで、いる料理やあぶり料理などのから焼きにちかい高温調理をしたいときに使用できるモードです。また、なべを振る調理で弱火になると支障がある場合や、凹んだなべを使用する場合、なべをのせずに料理するときにも使用できるモードです。焦げつき自動消火機能と天ぷら油過熱防止機能、鍋なし検知機能を一時的解除し、高温調理ができます。（タイマースイッチで時間変更しない場合 30 分間使用できます。）

step ① 電　源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



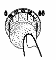
ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 19 ページ

step ② 点　火

1 コンロバーナーの点火操作をする

点火操作➡ 23 ページを参照してください。



step ③ モード設定

1 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロのセンサー解除スイッチを3秒長押しする

表示部に「 I 」→「 ┛ 」→「 ⊔ 」→「 O 」と表示されます。「 O 」が表示されたとき、「ピピピッ」と1回鳴ってお知らせすると同時にセンサー解除ランプが点灯します。

✦取り消しする場合

1 センサー解除スイッチを押す

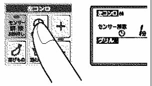
センサー解除ランプが消灯します。

✦時間を設定する場合

使用時間を 1 ～ 120 分の間で変更できます。

1 タイマースイッチを押す

選択したコンロタイマーモード表示が点灯し、タイマー表示部に " I " 分が表示されます。

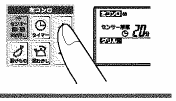


お願い

- 30 分以上の設定でも高温温調に達すれば最大 30 分で自動消火となります。
- タイマースイッチを押して時間を変更した場合でも、もう一回タイマースイッチを押すと時間変更が解除になり、そこから 30 分で自動消火となります。
- 点火していない状態で設定した場合、30 秒後センサー解除モードの設定は取り消しとなります。

2 ［+］、［−］スイッチを押し時間を設定する

- ［+］スイッチ（1 回押し）：1 分増えます。
- ［−］スイッチ（1 回押し）：1 分減ります。
- ［+］スイッチ（押し続ける）：10 分刻みで増えます。
- ［−］スイッチ（押し続ける）：10 分刻みで減ります。



step ④ 調　理

1 食材を投入し、調理をはじめる

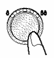
ワンポイント

- なべの異常過熱を防止するため、弱火・強火と火力が自動的に切り替わることがあります。
また、弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、温度センサー過熱防止機能がはたらき、自動消火します。
- 再点火しても火がつかない場合は、しばらく待ってから行ってください。

step ⑤ 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作➡ 23 ページを参照してください。



ワンポイント

- 30 分または設定時間が経過するとブザーが鳴ってお知らせし、センサー解除ランプが消灯し、自動消火します。また表示部に "0" または "00" が点滅します。消灯する場合は操作ボタンを奥に当たるまで押してください。

✦時間を設定した場合の終了

1 設定時間終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせし、点火確認表示が消灯するとともに、火力表示ランプとセンサー解除モード表示が点滅し、自動消火します。

3 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作➡ 23 ページを参照してください。

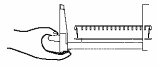
グリルをお使いになる前に

グリルの取り扱いと準備

step ① グリルの取り出し

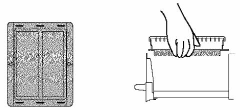
グリルを取り出したり、持ち運ぶときは…

1 グリルとびらをいっぱいに引き出す



2 グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずす

使用直後はグリル皿・グリル焼網が高温になっています。冷めてから行ってください。
グリル皿左右の ◁▷ マーク位置を持つとバランスよく取り出せます。



ワンポイント

- グリルとびらをはずす場合は➡ 60 ページを参照してください。
- グリルとびらをいっぱいに引き出さないと、グリル皿やグリル焼網が取りはずしにくい場合があります。

step ② グリルを初めて使うときは

1 梱包部材をすべて取り除く

庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。
残っていると、発火の原因になります。

2 約 7 分間から焼きをする

部品に付着している加工油を焼き切ります。
グリルの操作部の使いかたについては➡ 34 ページを参照してください。

ワンポイント

- グリル焼網や下火カバーを取り出し、から焼きしてください。
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。また、表示部 "02" が点滅します。
この場合、約5分間待ってから、再度点火操作をしてください。

取扱説明書
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 1108002012778
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 110800201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201281
01

グリルを使いましょう

魚の焼きかた

両面焼グリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多く出たり、魚がグリル焼網にくっつきやすくなることがあります。魚を置く前に以下の準備をしてください。

step ① 魚の下ごしらえ

- **冷凍の魚**：しっかり解凍してください。
  しっかり解凍しないと魚が焼き上がる前に、安全機能が作動することがあります。
- **生魚**：水洗いしたあと、水気をよくふき取ります。
- **みそ漬けやかす漬けの魚**：みそやかすをよくふき取ります。

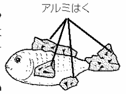
step ② 塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。

- **さばやいわしなど脂肪分が多い背の青い魚は…**
  ➡ 多めに塩をして、時間をおく
  しっかりと身をしめます。
- **白身魚は…**
  ➡ 少なめに塩をふり、おき時間も短めに
- 川魚やいか、えび、貝などは…
  ➡ 焼く直前に塩をふる

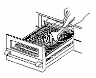
ワンポイント

- 魚の重量の約 2%の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。



step ③ グリル焼網に魚を置く前に

本製品のグリル焼網は魚などがくっつきにくくなるようにフッ素コート加工を施しておりますが、経年変化や魚の種類によってはくっつきやすくなる場合があります。そのときは、以下の準備をしてください。



1 グリル焼網に油を薄く塗る

魚がグリル焼網にくっつきにくくなります。

2 約 1 ～ 2 分間から焼き（予熱）をする

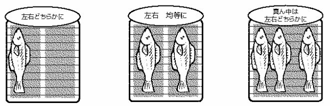
焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。グリルの操作については**マニュアルモード➡ 34** ページを参照してください。

お願い

- **オートメニューモード**で焼く場合は、予熱はしないでください。

step ④ グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。



魚を 1 匹 焼く場合　魚を 2 匹 焼く場合　魚を 3 匹以上焼く場合

step ⑤ 魚を焼く

グリルの操作には、素材に合わせて焼き時間や火加減を任意で調節する**マニュアルモード➡ 34** ページと、焼き時間と火加減を自動で調節する**オートメニューモード➡ 36** ページがあります。

ワンポイント

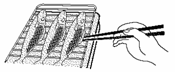
- たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

step ⑥ 魚を取り出す

グリル焼網のフッ素コート加工の効果がなくなったときは下記のような使いかたをしてください。

1 グリル皿を手前にいっぱい引き出し、はしをグリル焼網と平行に入れ魚を軽く持ち上げる

グリル焼網に付着した魚をはがします。



2 魚を取り出す

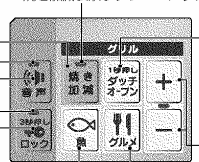
ワンポイント

- フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。

お願い

- 両面焼グリルは、上下の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 ➡ 35 ページを利用してお好みの焼き色にしてください。
- グリルを続けて使用する場合は5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちにグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。

グリル操作部の使いかた



魚メニュースイッチ
「姿焼」…… あじやさんまを丸ごと焼く場合に使います
「切身」…… さばやぶりの切身などを焼く場合に使います
「干物」…… あじやさんまのひらきなどを焼く場合に使います

グルメメニュースイッチ
「トースト」「ピザ」「グラタン」「ホイル焼き」を自動で焼き上げたいときに、使用します。「あたため」では冷めた揚げものや焼き魚などのあたためにに使用します。スイッチを押すことにより、メニューを選ぶことができます。

焼き時間や火加減を任意で調節【マニュアルモード】

グリルは点火すると自動的にタイマーモードに設定されます

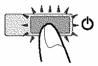
step ① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 19 ページ

3 魚の下ごしらえをする

➡ 33 ページを参考に魚の下ごしらえをします。

4 下火カバー、グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット➡ 17 ページを参照してください。
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

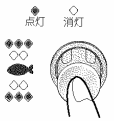
5 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める

6 グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

step ② 点　火

1 操作ボタンを押す



天面表示部の点火確認表示と火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。

- 点火初期の 1 分間はバーナーの予備加熱のため、強制的に火力強となります。この間に火力変更した場合は、1 分経過後に実際の火力が変化します。

⚠ 注　意

■万一点火しないときは、操作ボタンをいったん消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

ワンポイント

- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全個所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。
- 長時間使用していなかったり、朝一番など初めて点火するときは、機器のガス導管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

グリルを使いましょう

③ 時間設定

グリルの加熱時間を、1～15分の間（庫内の温度がある程度上昇している場合は1～8分または10分までの間）で設定できます。

1 天面表示部のグリルタイマー表示が"9分"と表示される

庫内の温度がある程度上昇している場合は"6分"と表示されます。

2 [+]、[－] スイッチを押し、時間を設定する

加熱時間を設定します。

- **[+] スイッチ押し**：最大15分。
  （庫内温度がある程度上がっている場合は、8分または10分）
- **[－] スイッチ押し**：最小1分。

ワンポイント

- 加熱時間を設定しない場合、点火してから9分後に自動消火します。（庫内温度がある程度上がっている場合は6分後）
- 調理中に[＋]、[－]スイッチを押すと、加熱時間が変更できます。ただし、連続使用時間は最大15分となります。（庫内温度がある程度上がっている場合は8分または10分）
- 加熱時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

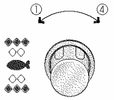
④ 火力調節

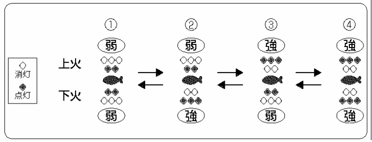
火力は4段階あり、それぞれの段階に火力を調節できます。

1 操作ボタンをゆっくり左右に回す

合わせた段階の火力表示ランプが点灯します。

- 操作ボタンを右に回すと下図のように①～④、左に回すと④～①のように火力が変化していきます。





⑤ 調理終了・自動消火

1 調理終了30秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

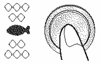
2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、点火確認表示が消灯するとともにと火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

⑥ 終　了

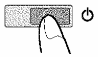
1 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火の状態に戻してください。グリルタイマー表示と火力表示ランプが消灯します。
必ず消火したことを確認してください。



2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



お願い

- グリルを使用している場合、グリルとびらはゆっくり開閉してください。
  速い操作で開閉するとコンロやグリルの炎が消える場合があります。
- 連続して魚を焼かれる場合は、5分程度時間をおいてから点火してください。グリル庫内の温度が高くなっているため、焼く魚の種類によってはグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火することがあります。

焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】

生魚の姿焼や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

必ずお守りください

- 冷凍魚は解凍してから焼いてください。
  （冷凍のまま焼くと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。）
- オートメニューモードで調理中はグリルとびらを開けないでください。
- オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合、必ずマニュアルモード（手動調理）で焼き足しを行ってください。
- 種類や大きさの異なる魚・食材を同時に焼かないでください。
- オートメニューモードでスタートして、30秒後以降にオートメニューモードを解除したい場合は、操作ボタンを押して一度消火してください。
- 魚・食材を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合はオートメニューモードでは焼かないでください。
  （魚・食材が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードをお使いください。）

上手に調理するために

- オートメニューモードでは1匹の場合はグリル焼網の左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。
- 2回連続で焼く場合に、庫内温度が高いと魚メニュースイッチ、グルメメニュースイッチを受け付けない場合があります。その場合は、とびらを開けて5分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードでお使いください。
- 魚の焼け具合は必ずしも一定ではなく、脂ののりかた、鮮度、保存状態によって焼き色が薄くなったり濃くなったりすることがあります。（脂ののりが良いほど焦げやすくなります。）

魚メニューモード

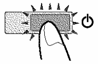
① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 19 ページ

3 魚の下ごしらえをする

オートメニューのメニュー表➡ 39ページを参考に魚の下ごしらえをします。

4 下火カバー、グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット➡ 17ページを参照してください。
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

5 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める➡ 40ページ

6 グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

グリルを使いましょう

グリルを使いましょう

取扱説明書

RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 11080020l278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 110800201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201281

01

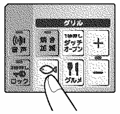
グリルを使いましょう

step ② モード設定

1 魚メニュースイッチを押し魚の状態を設定する 焼き加減スイッチを押し焼き加減を設定する

天面表示部の魚メニュー表示「姿焼」と焼き加減表示「標準」が点滅します。

- **魚メニュースイッチで、魚の状態を設定します。**
  魚メニュースイッチを押すごとに、
  「**姿焼**」→「切身」→「干物」→消灯（取り消し）→「**姿焼**」…の順で切り替わります。
- **焼き加減スイッチで、焼き加減を設定します。**
  焼き加減スイッチを押すごとに、「**標準**」→「強め」→「弱め」→「**標準**」…の順で切り替わります。

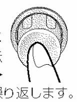


ワンポイント

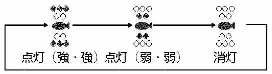
- 点火後に魚メニューモードを設定する場合は、点火 30 秒以内に魚メニュースイッチを押してください。30 秒を超えるとブザーが「ププー」と鳴ってスイッチを受け付けません。（焼き加減スイッチは点火後約 90 秒までは変更可能です。）
- 庫内温度がある程度高い場合はブザーが「ププー」と鳴って魚メニュースイッチを受け付けません。マニュアルモード（手動調理（➡ **34・35** ページ）を使用してください。

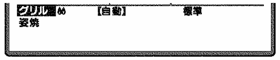
step ③ 点　火

1 操作ボタンを押す



天面表示部の点火確認表示と設定したメニュー・焼き加減が点灯し、火力表示ランプが下図のように点灯（強・強）→点灯（弱・弱）→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。魚メニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。





step ④ 調理終了・自動消火

1 調理終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と３回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わり、魚メニュー表示と焼き加減表示が消灯します。

（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と１回鳴ってお知らせし、点火確認表示が消灯するとともに火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

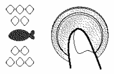
ワンポイント

- 調理終了 30 秒前から加熱時間の終了までの間、焼きものの焼き加減を見てさらに焼き色をつけたいときは［+］スイッチでお好みの時間を分刻みで設定できます。

step ⑤ 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作➡ **35** ページを参照してください。



火力と時間の目安

	メニュー	火力（上火ー下火）	手動調理（マニュアルモード）の場合の焼き時間（目安です）	自動調理（オートメニューモード）の場合のスイッチ選択 ➡ 39 ページ	
				魚	焼き加減
クックブックのメニュー	あじの塩焼き	強 — 強	13 分	姿焼	強め／標準
	いわしの塩焼き	強 — 強	12 分	姿焼	標準
	さんまの塩焼き	強 — 強	11 分	姿焼	標準
	さばの塩焼き	強 — 強	8 分	切身	標準
	さわらの塩焼き	強 — 強	9 分	切身	強め
	さけの切身	強 — 強	9 分	切身	標準
	ぶりの照り焼き	強 — 強	7 分	切身	弱め
	あじのひらき	強 — 強	9 分	干物	標準
	ししゃもなど	強 — 強	6 分	干物	弱め
	赤魚のかす漬け	弱 — 強	11 分	オート不可	
	ローストビーフ	強 — 強	8～9 分		
	さけのホイル焼き	強 — 強	8 分		
	とり肉の塩焼き	弱 — 強	11 分		
	焼きおにぎりセット	強 — 強	8 分		
	ピザトースト	強 — 弱	5 分		
	アスパラのベーコン巻き	強 — 強	5 分		
	焼きりんご	強 — 強	7 分		
	大あさり	弱 — 強	8 分		
	厚あげ	強 — 強	7 分		
	焼きなす	強 — 強	8 分		
	焼きおにぎり	強 — 強	素焼き 6 分▶たれ 2 分		
	焼きもち	弱 — 強	5 分		

- 詳細は、クックブックをご参照ください。

その他	みりん干し（かわはぎなど）	強 — 強	6 分	オート不可
	みりん干し（いわしなど） ※１	強 — 強	予熱 3 分、焼き 1 分	
	さばのみりん漬け　※２	強 — 弱	5 分	
	さばのみそ漬け　※２	強 — 弱	8 分	

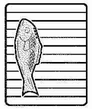
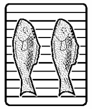
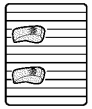
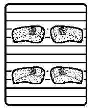
※１　小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。
※２　皮を下側、身を上側にしてグリル焼網の上に置いてください。

取扱説明書
RN-P873C-VXAAHL 〈RCB71WGV2-L〉 11080201278
RN-P873C-VXAAHR 〈RCB71WGV2-R〉 11080201279
RN-P873C-VXBBHL 〈RCB71WGV2-L〉 11080201280
RN-P873C-VXBBHR 〈RCB71WGV2-R〉 11080201281
01

グリルを使いましょう

魚メニューモード

下記の表は魚メニューを使った場合の調理例です。
下記の魚以外は手動調理してください。（火力と時間の目安➡ **38** ページ）

焼き加減 / 魚	弱め	標準	強め		ポイントとお願い	置き方
姿焼	［小さめの生魚（約 50g 以下）］ きす 1～6匹 小あじ ［塩漬け］ 塩さんま 1～4匹（約 130～200g）	［中程度の生魚（約 100～200g）］ あじ、いさき }1～3匹 さんま、いわし、あゆ、にじます }1～4匹 たい（小） 1 匹（300g 以下） きす 1～4匹（50g 以上）	［大きめの生魚（約 200g 以上）］ あじ、いさき }3～4匹 たい 1 匹（約 300～400g）		・魚は頭を奥にして置いてください。 ・尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ、充分に塩をぬるか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 ・厚みのある魚は中まで火が通りにくいので厚さを 4cm 以下にしてください。 **小さめの魚・塩さんまについて** ・50 g以下の小さな魚は焼き加減スイッチを「弱め」に設定してください。「標準」･「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。 ・塩漬けされたさんまは焦げやすいので焼き加減スイッチを「弱め」で設定してください。「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。	 1 匹の場合は左右のどちらかに置いた方が上手に焼けます。  2 匹の場合は左右対称均等に。
切身	［照り焼き］ ぶり さわら 生かつお ［みそ漬け］ さわら	［生魚］ 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だい ［塩漬け］ 甘塩ざけ 塩さば	［光沢のある魚］ まながつお たちうお さわら		・身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網においてください。 ・照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので必ず、焼き加減スイッチを「弱め」に設定してください。（「標準」･「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。） ・肉厚の物（特に骨つきのもの）は火が通りにくいので肉厚を 2.5c m以下にしてください。 ・肉厚（特に骨つき）の魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、魚メニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網におき、上火「強」、下火「弱」のマニュアルモードで焼いてください。 ・みそ漬けはみそをよくふきとってください。 ・照り焼き、みそ漬けのものは次の場合ほど焦げやすくなります。 　・漬けている時間が長いほど 　・魚の脂ののりが良いほど 　・照り焼きたれのみりん配分が多いほど 　・みそのふき取りが足りない場合 ＊参考　照り焼きたれの配合の割合（約 30 分漬ける）しょう油 4：みりん 3：酒 1	 身のうすい部分を外側に向けて、左右のどちらかに置いた方が上手に焼けます。  4 切の場合
干物	［小さな半生の干物］ さんまのひらき 1～2 枚（約 110g 以下） ししゃも 4～10匹（約 25g 以下）	［一夜干しのひらき］ あじのひらき、干しさわら、かますのひらき、干しかれい }1～2 枚 ［大きめの半生の干物］ さんまのひらき 1～2 枚（約 110g 以上） ししゃも 4～10匹（約 25g 以上）	［大きなひらき］ ほっけのひらき 1～2 枚		・ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので必ず、焼き加減スイッチを「弱め」か「標準」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。） ・身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網におくと魚が反らずにきれいに焼けます。 ・干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥しているものほど焼けやすい）	

お願い
● 上記の▒▒の魚は、特に焦げやすいので、**必ず焼き加減スイッチを「弱め」**に設定してください。

取扱説明書
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 11080201278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 11080201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 11080201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 11080201281
01

グリルを使いましょう

グルメメニューモード（トースト、ピザ、グラタン、ホイル焼き）

トースト、ピザ、グラタン、ホイル焼きなどを自動で焼き上げます。

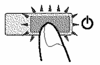
step ① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

● 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ 19 ページ

3 食材の下ごしらえをする

付属のクッキングブックを参考にしてください。

4 下火カバー、グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット➡ 17 ページを参照してください。

グリル皿には水を入れないでください。

続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

お願い

● トーストは付属の両面焼用トーストプレートをご使用ください。
● ピザは別売のクッキングプレートをご使用ください。
● 詳細は付属のクックブックをご参照ください。

5 グリル焼網に食材を置き、グリルとびらを閉める

6 グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

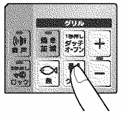
step ② モード設定

1 グルメメニュースイッチを押しメニューを設定する　焼き加減スイッチを押し焼き加減を設定する

グルメメニュー表示「トースト」と焼き加減表示「標準」が点滅します。

● **グルメメニュースイッチで、食材を設定します。**
グルメメニュースイッチを押すごとに、「**トースト**」→「ピザ」→「グラタン」→「ホイル焼き」→「あたため」→消灯(取り消し)→「**トースト**」…の順で切り替わります。

● **焼き加減スイッチで、焼き加減を設定します。**
焼き加減スイッチを押すごとに、「**標準**」→「強め」→「弱め」→「**標準**」…の順で切り替わります。

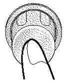


ワンポイント

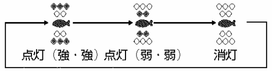
● 点火後にグルメメニューモード設定する場合は、点火 30 秒以内にグルメメニュースイッチを押してください。30 秒を超えるとブザーが「ププー」と鳴ってスイッチを受け付けません。（焼き加減スイッチは点火後約 90 秒までは変更可能です。）
● 庫内温度がある程度高い場合はブザーが「ププー」と鳴ってグルメメニュースイッチを受け付けません。マニュアルモード（手動調理（➡ 34・35 ページ）で使用してください。

step ③ 点　火

1 操作ボタンを押す



天面表示部の点火確認表示と設定したメニュー・焼き加減が点灯し、火力表示ランプが下図のように点灯（強・強）→点灯（弱・弱）→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。グルメメニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。



step ④ 調理終了

1 調理終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、点火確認表示が消灯するとともに火力表示ランプが点滅し、グリルタイマー表示部が"0"を表示し、グルメメニュー表示と焼き加減表示が点滅します。

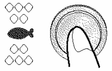
ワンポイント

● グラタン、ホイル焼きについては、調理物の中央部まで火通しを行なうため自動消火後、消火後のグリル庫内の余熱を利用します。加熱時間が終了するまでは取り出さないでください。

step ⑤ 終　了

1 加熱時間終了後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作➡ 35 ページを参照してください。



取扱説明書

RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 11080201278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 11080201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 11080201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 11080201281

01

グルメメニューモード（あたため）

冷めた料理（揚げものや焼き魚など）をあたため直すモードです

必ずお守りください

- 料理（揚げものや焼き魚など）のあたため以外に使用しないでください。解凍調理には適していません。
- 種類や大きさの異なる料理の同時あたためには使用しないでください。
- グリル皿やグリル焼網、下火カバーはこまめにお手入れしてください。汚れのにおいが料理に移る原因になります。

上手に調理するために

- あたためる料理の大きさ・形・量・置き方によって、でき上がり具合が異なります。➡ **45** ページの表を参考に行ってください。
- 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は焦げやすくなります。焦げた場合、焦げた部分をはさみで切り取ったり、こそげ取ってお召し上がりください。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などはあたたまりにくい場合があります。
- 大きめの料理は半分に切るとあたたまりやすくなります。
- あたためモードに適さない料理
  - ・天ぷら（かき揚げやえびなど）…形・大きさによって焦げやすいため
  - ・ギョウザ…皮の部分が焦げやすいため
- 庫内温度が高いとあたためスイッチを受け付けない場合があります。その場合はグリルとびらを開けて約５分待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードでお使いください。
- あたため足す場合はマニュアルモードであたため具合を確認し、あたためすぎに注意して行ってください。
- トーストプレートを使うと焦げが少なく焼き上がります。

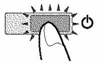
step ① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡ **19** ページ

3 下火カバー、グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網、トーストプレートをセットする

各部品のセット➡ **17** ページを参照してください。
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

4 トーストプレートに食材を置き、グリルとびらを閉める➡ 45 ページ

食材はグリル焼網の手前側中央になるように置いてください。
➡ **45** ページの表を参考に、食材を置く位置を確認してください。グリル焼網の端に置くと、焦げやすくなります。

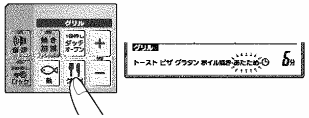
5 グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

step ② モード設定

1 グルメメニュースイッチを押し、あたためを選択する

グルメメニュー表示「あたため」が点滅し、“6分”が表示されます。



step ③ 時間設定

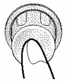
1 ［+］、［−］スイッチであたため時間を設定する

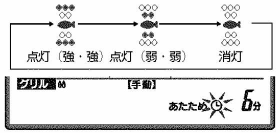
［+］、［−］スイッチで３～９分まで 0.5 分刻みで増減が可能です。
あたため時間を設定しない場合は、点火６分後に自動消火します。
タイマー設定の目安として➡ **45** ページの表をご参照ください。
あたため途中でタイマー時間を変更したい場合は、［+］、［−］スイッチで変更できます。
ただし、庫内の温度が高いとブザーが「ブブー」と鳴ってあたためスイッチを受け付けない場合があります。その場合はとびらを開けて約５分待ってからお使いください。
また、焦げ過ぎを防ぐため一度の連続使用時間は最大９分となっています。

step ④ 点　火

1 操作ボタンを押す

天面表示部のあたため表示と設定した時間が点灯し、火力表示ランプが下図のように点灯（強・強）→点灯(弱・弱)→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。





あたため時間

step ⑤ 調理終了・自動消火

1 調理終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と３回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

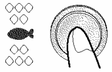
2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と１回鳴ってお知らせし、点火確認表示が消灯するとともに火力表示ランプが点滅し、グリルタイマー表示部が“0”を表示します。

step ⑥ 終　了

1 調理時間終了後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

消火操作➡ **35** ページを参照してください。



グリルを使いましょう

II－23

取扱説明書

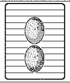
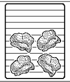
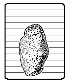
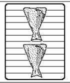
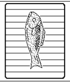
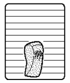
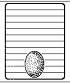
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 110800201278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 110800201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201281

01

グリルを使いましょう

グリルあたためタイマーの目安時間

下記の目安時間です。あたためる料理の大きさ・形・量・置きかたによってでき上がり具合が異なります。
下記の表を参考に行ってください。

	メニュー	目安時間	置き方		調理のポイント
揚げもの	コロッケ 2 個 厚さ：20mm 重さ：60 g x 2 個	約 7.0 分		中央に置く	●高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は焦げやすくなります。焦げた場合、焦げた部分をはさみで切り取ったり、こそげ取ってお召し上がりください。 ●冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などはあたたまりにくい場合があります。 ●大きめの料理は半分に切るとあたたまりやすくなります。 ●あたためモードに適さない料理 ・天ぷら（かき揚げやえびなど）…形・大きさによって焦げやすいため ・ギョウザ…皮の部分が焦げやすいため
揚げもの	からあげ 4 個 厚さ：30mm 重さ：30 g x 4 個	約 6.0 分		手前中央に置く	
揚げもの	とんかつ 1 枚 大きさ：150 × 80mm 厚さ：20mm 重さ：120 g	約 8.0 分		手前中央に置く	
揚げもの	あじのフライ 2 枚 厚さ：20mm 重さ：90 g x 2 枚	約 7.0 分		中央に置く	
焼きもの	あじの塩焼き 1 匹 厚さ：30mm 重さ：150 g	約 9.0 分		頭が奥になるように中央に置く	
焼きもの	塩ざけの切身 1 切 厚さ：10mm 重さ：70 g	約 7.0 分		手前中央に置く	
焼きもの	ぶりの照り焼き 1 切 厚さ：20mm 重さ：80 g	約 7.0 分		手前中央に置く	
焼きもの	ハンバーグ 1 個 厚さ：20mm 重さ：120 g	約 9.0 分			

＊あたためモードを設定しますと火力を強火から弱火に自動的に調節します。（バーナーは自動消火します。）
＊トーストプレートを使用すると焦げが少なく焼き上がります。また詳細は付属のクックブックをご参照ください。

お願い
- ●グリル皿や焼網・下火カバーはこまめにお手入れしてください。汚れのにおいが料理に移る原因になります。
- ●あたため足す場合はマニュアルモードであたため具合を確認し、あたためすぎに注意して行ってください。

グリルでオーブン機能を使う

別売のダッチオーブンを使用して、グリルでオーブン調理ができます。必ず別売のダッチオーブンセットを使用してください。また、付属の「使いこなしブック」の注意をよく読んでから使用してください。
ダッチオーブンを使用する場合は予熱せずに使用してください。

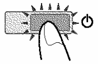
step ① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント
- ●電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。 ➡ 19 ページ

3 グリル操作部の［押：開］付近を指で押す

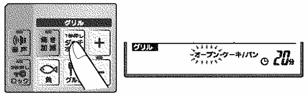
押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

お願い
- ●オーブンシートを使用する場合はダッチオーブンからはみ出ないようにしてください。
- ●オーブン調理中はグリルとびらを開けないでください。
- ●ダッチオーブン機能を使用して、魚焼きなどの調理をしないでください。発火の原因となります。

step ② モード設定

1 ダッチオーブンスイッチを押す（1 秒押し）

オーブンの表示が点滅し、タイマー表示部に"20分"が点灯します。



ワンポイント
- ●庫内温度がある程度高い場合はブザーが「ピピー」と鳴ってダッチオーブンスイッチを受け付けません。
- ●点火後にオーブン機能を設定する場合は、点火後 30 秒以内にダッチオーブンスイッチを押してください。30 秒を超えるとブザーが「ピピー」と鳴ってスイッチを受け付けません。（時間設定は点火後約 90 秒までは変更可能です。）
- ●連続使用時間は最大 30 分です。

step ③ 時間設定

加熱時間は、1 ～ 30 分の間で設定できます。

1 ［+］、［−］スイッチを押し、時間を設定する

加熱時間を設定します。
- ●［+］スイッチ（1 回押し）：1 分増えます。
- ●［−］スイッチ（1 回押し）：1 分減ります。

取扱説明書

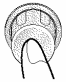
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉	11080020278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉	11080020279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉	11080020280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉	11080020281

01

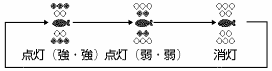
グリルを使いましょう

④ 点　火

1 操作ボタンを押す



天面表示部の点火確認表示と設定したメニューが点灯し、火力表示ランプが下図のように点灯（強・強）→点灯（弱・弱）→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。
メニューの設定により、火力は自動的に調整されます。



⑤ 調理終了・自動消火・余熱

1 加熱終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と３回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

2 加熱時間が終了すると余熱タイマーが自動でスタートする

ブザーが「ピピッ」と１回鳴ってお知らせし、点火確認表示が消灯し、自動消火するとともに余熱中表示が点灯し、グリルタイマーがカウントアップし余熱中の経過時間を表示します。（カウントアップ表示時間０～30 分）

ワンポイント
- 余熱タイマーは０→30 分を表示します。余熱時間は調理によって違うため、別売のダッチオーブンセット付属の「使いこなしブック」をご覧ください。

⑥ 終　了

1 余熱後、操作ボタンを奥にあたるまで押し込む

消火操作➡ 35 ページを参照してください。
グリルタイマー表示部が消灯します。

お願い
- 調理終了後、ダッチオーブンはたいへん熱くなっています。ダッチオーブンを持ち運ぶ場合は、別売のミトンをご使用になり、注意してお持ちください。
- オーブン調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる場合は、必ず鍋敷きを使用してください。
- ダッチオーブンを加熱後、熱いうちに急冷しないでください。表面のホーローがはがれる場合があります。

パンやケーキを焼く

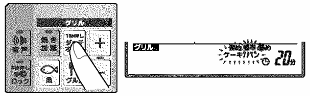
別売のダッチオーブンを使用して、グリルでパンやケーキを焼くことができます。
ダッチオーブンの準備については使いこなしブックを参照してください。

① モード設定

1 ダッチオーブンスイッチを押し（1 秒押し）た後、さらに１度押し火力を設定する

ケーキ／パン火力ランプが点灯し、グリルタイマー表示部に"20分"が点灯します。

- **焼き加減スイッチで、焼き加減を設定します。**
  焼き加減スイッチを押すごとに、「**標準**」→「強め」→「弱め」→「**標準**」…の順で切り替わります。



ワンポイント
- 庫内温度がある程度高い場合はブザーが「ピピー」と鳴ってダッチオーブンスイッチを受け付けません。
- 点火後にケーキ／パン機能を設定する場合は、点火後 30 秒以内にダッチオーブンスイッチを押し、設定してください。30 秒を超えるとブザーが「ピピー」と鳴ってスイッチを受け付けません。（時間設定は点火後約 90 秒まで変更可能です。）
- 連続使用時間は最大 30 分です。

② 時間設定

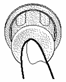
加熱時間は、１～30 分の間で設定できます。

1 [＋]、[－] スイッチを押し、時間を設定する

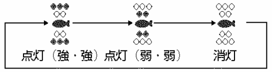
加熱時間を設定します。
- [＋] スイッチ（１回押し）：１分増えます。
- [－] スイッチ（１回押し）：１分減ります。

③ 点　火

1 操作ボタンを押す



天面表示部の点火確認表示と設定したメニュー・焼き加減が点灯し、火力表示ランプが点灯（強・強）→点灯（弱・弱）→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。
メニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。



④ 調理終了・自動消火・余熱

1 加熱終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と３回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

2 加熱時間が終了すると余熱タイマーが自動でスタートする

ブザーが「ピピッ」と１回鳴ってお知らせし、点火確認表示が消灯し、自動消火するとともに余熱中表示が点灯し、グリルタイマーがカウントアップし余熱中の経過時間を表示します。（カウントアップ表示時間０～30 分）

ワンポイント
- 余熱タイマーは０→30 分を表示します。余熱時間は調理によって違うため、別売のダッチオーブンセット付属の「使いこなしブック」をご覧ください。
- メニューによっては余熱を行わない場合があります。別売のダッチオーブンセット付属の「使いこなしブック」をご参照ください。

⑤ 終　了

1 余熱後、操作ボタンを奥にあたるまで押し込む

消火操作➡ 35 ページを参照してください。
グリルタイマー表示部が消灯します。

お願い
- 調理終了後、ダッチオーブンはたいへん熱くなっています。ダッチオーブンを持ち運ぶ場合は、別売のミトンをご使用になり、注意してお持ちください。
- オーブン調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる場合は、必ず鍋敷きを使用してください。
- ダッチオーブンを加熱後、熱いうちに急冷しないでください。表面のホーローがはがれる場合があります。

取扱説明書
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 11080020l278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 110800201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201281
01

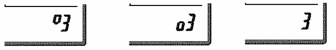
音声お知らせ機能

音声表示ランプが点灯している場合は、「標準モード」または「親切モード」に設定されています。
「標準」モード……標準の音声モードです。安全機能の報知やネクストガイドをします。
「親切」モード……標準モードよりもさらに多種の音声ガイドを行います。

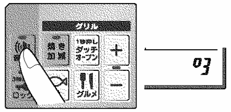
消灯している場合は、音声がなくブザーのみの「音声「切」モード」に設定されています。

音声の確認（音声表示ランプが点灯しているとき）

①ピッと音がするまで（約 0.3 秒）電源スイッチを押すと電源ランプが青色に点灯します。
②グリル操作部を押し開けます。
③音声スイッチを押します。
④設定された音声の状態がグリルタイマー表示部に表示されます。

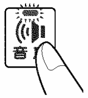


「標準」モード　「親切」モード　音声「切」モード



数字は音量を表示しています。
（音量小＝ 1、音量中＝ 2、音量大＝ 3）
上図の場合は 3 なので音量大を表しています。
・設定変更しない場合は 10 秒後に表示が消えます。
・購入時は「親切」モード、音量「大」に設定されています。

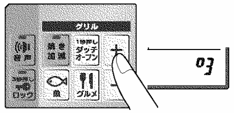
音声・音量の設定



●音声を設定する（音声表示ランプが点灯していないとき）
・何も使用していない状態で音声スイッチを押すと、ブザーの音量（1～3）を表示します。もう一度音声スイッチを押すと、音声表示ランプが点灯し、「標準モード」に設定されます。
・「音声」スイッチを押すごとに「親切モード」→「音声「切」モード」→ 「標準モード」 の順でモードと表示部が切り替わります。

●音量の設定
①音声表示ランプが点灯しているとき
・音声表示ランプが点灯している場合、前節の「音声の確認」でモードの確認と音量の確認ができます。
音量を変更するときは、グリル［+］、［−］スイッチで変更できます。
・設定 10 秒後に表示が消えます。

②音声表示ランプが点灯していないとき（ブザーの音量設定）
音声「切」モードのときにブザーのみの音量を設定したいときは、音声スイッチを一度押し、グリル［+］、［−］スイッチで音量を変更してください。
・設定 10 秒後に表示が消えます。



音声のご紹介

●通常使用される主な各操作・設定・状況によりお知らせする主な音声は、以下の通りです。
●コンロ使用時は操作されたコンロを報知します。（例：右コンロ鍋なし検知時→「右コンロ、なべを置いてください」

操作・設定・状況				報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」
電源	電源 SW　ON……長押し 0.3 秒			ピッ	「電源が入りました」	−
	電源ＳＷ　OFF			ピッ	「電源を切りました」	−
	オートオフ			ピピッ	「電源を切ります」	−
ロック機能	ON	機能設定		ピッ	「ロック」「設定しました」	−
	OFF	機能解除		ピッ	「ロック解除しました」	−
	ON	ロック中の操作		ププー	「ロック中です」	「ロック中です」
点火ボタン	コンロ	点火		ピピッ	「点火します」	−
		消火		ピー	「消火しました」	−
		最大火力設定時、操作ボタンを右へ回した場合		ピピー	「火力最大です」	−
		最小火力設定時、操作ボタンを左へ回した場合		ププー	「火力最小です」	−
	グリル（マニュアルモード）	点火		ピピッ	「点火します」「タイマーを設定できます」「タイマーを ** 分に設定しました」	「タイマーを設定できます」
		消火		ピー	「消火しました」	−
		タイマー変更時		ピッ	「タイマーを ** 分に設定しました」	−
		最大火力設定時、操作ボタンを右へ回した場合		ピピー	「上火強」「下火強です」	−
		最小火力設定時、操作ボタンを左へ回した場合		ププー	「上火弱」「下火弱です」	−
		30 秒前表示		ピピッ× 3	「タイマーをまもなく終了します」	−
		終了時		ピー	「タイマーを終了しました」	「タイマーを終了しました」
		点火後 30 秒以上経ってから魚メニュースイッチ、グルメメニュースイッチを押した場合		ププー	「タイマー調理中です」「オート調理の設定はできません」	「タイマー調理中です」「オート調理の設定はできません」
		火力変更時		ピッ	「火力を変更しました」「上火 *」「下火 *」「です」	−
鍋なし検知	点火	ごとく上になべがあるとき		ピピッ	「点火します」	−
		ごとく上になべがないとき		ピピピッ	「なべを置いてください」	「なべを置いてください」
	なべを上げた状態	30 秒間経過後もなべがない状態が続いた場合		ピピッ	「なべを置いてください」「まもなく消火します」	「なべを置いてください」「まもなく消火します」
		1 分間経過後もなべがない状態が続いた場合		ピー× 3	「消火しました」	「消火しました」
センサー解除	ON	機能解除		ピピピッ	「センサーを解除しました」	「センサーを解除しました」
			初回弱火	ピピッ	「温度が高くなっています」「火力自動調節に切り替わりました」	「温度が高くなっています」「火力自動調節に切り替わりました」
			弱火時に火力調節した場合	ププー	「安全装置が働き火力自動調節中です」「火力調節できません」	「安全装置が働き火力自動調節中です」「火力調節できません」
			終了時	ピー	「30 分連続使用のため安全装置が働き消火しました」	「30 分連続使用のため安全装置が働き消火しました」
	OFF	機能復帰		ピッ	「センサーを有効にしました」	「センサーを有効にしました」

安全・便利機能を使いましょう

操作・設定・状況				報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」
コンロ付加機能	揚げもの	設定時		ピッ	「揚げものです」「温度を設定できます」(確定後)「揚げもの温度を ***℃に設定しました」	「温度を設定できます」
		設定温度到達時		ピピッ× 3	「設定温度になりました」	「設定温度になりました」
		設定温度変更時		ピッまたはプッ	「揚げもの温度を」「***℃に設定しました」	–
		最大設定時、「+」スイッチを押した場合		ピピー	「揚げもの温度最大です」	–
		最小設定時、「－」スイッチを押した場合		ププー	「揚げもの温度最小です」	–
	炊飯	ごはん	設定時	ピッ	「ごはんです」	–
			ごはんが炊けて……	ピピッ× 3	「消火しました」「蒸らし中です」	「消火しました」「蒸らし中です」
			30 秒前表示	ピピッ× 3	「炊飯をまもなく終了します」	–
			終了時	ピー	「ごはんが炊けました」	「ごはんが炊けました」
		おかゆ	設定時	ピッ	「おかゆです」	–
			終了時	ピー	「おかゆが炊けました」	「おかゆが炊けました」
		土鍋	設定時	ピッ	「土鍋炊飯です」	—
			ごはんが炊けて……	ピピッ× 3	「消火しました」「蒸らし中です」	「消火しました」「蒸らし中です」
			30 秒前表示	ピピッ× 3	「炊飯をまもなく終了します」	—
			終了時	ピー	「ごはんが炊けました」	「ごはんが炊けました」
		取り消し		ピー	「設定を取り消しました」	—
	モード変更受付不可			ププー	「炊飯中です」「変更できません」	「炊飯中です」「変更できません」
	湯わかし	設定時		ピッ	「湯わかし保温です」「沸騰後の保温時間を設定できます」(確定後)「** 分に設定しました」	「沸騰後の保温時間を設定できます」
		0 分設定	終了時	ピー	「湯わかしを終了しました」	「湯わかしを終了しました」
		保温時間設定時		ピッ	「タイマーを ** 分に設定しました」	–
		沸とう		ピピッ× 3	「お湯が沸きました保温中です」「** 分後に消火します」	「お湯が沸きました」「保温中です」
		終了前予告 30 秒前表示		ピピッ× 3	「湯わかし保温をまもなく終了します」	–
		終了時		ピー	「湯わかし保温を終了しました」	「湯わかし保温を終了しました」
	タイマー	設定時		ピッ	「調理タイマーです」「タイマーを設定できます」(確定後)「** 分に設定しました」	「タイマーを設定できます」
		調理タイマー時間変更時タイマースイッチを押した場合		ピッ	「タイマーを ** 分に設定しました」	–
		最大設定時、「+」スイッチを押した場合		ピピー	「タイマー最大です」	–
		最小設定時、「－」スイッチを押した場合		ププー	「タイマー最小です」	–
		30 秒前表示		ピピッ× 3	「タイマーをまもなく終了します」	–
		終了時		ピー	「タイマーを終了しました」	「タイマーを終了しました」
消し忘れ消火	タイムアップ	5 分前表示		ピピピッ× 3	「安全装置が働き 5 分後に消火します」	「安全装置が働き 5 分後に消火します」
		30 秒前表示		ピピッ× 3	「タイマーをまもなく終了します」	–
		終了時		ピー	「タイマーを終了しました」	「タイマーを終了しました」

操作・設定・状況				報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」
グリル	魚メニューを選択			ピッ	「魚メニューに設定しました」「メニューを選択してください」2秒後「姿焼きです」	「メニューと焼き加減を設定できます」
		メニュー選択	姿焼	ピッ	「姿焼です」	–
			切身	ピッ	「切身です」	–
			干物	ピッ	「干物です」	–
			取り消し	ピー	「設定を取り消しました」	—
		焼き加減	標準	ピッ	「標準です」	–
			強め	ピッ	「強めです」	–
			弱め	ピッ	「弱めです」	–
		点火		ピピッ	「点火します」	–
		30 秒前表示		ピピッ× 3	「オート調理をまもなく終了します」	–
		終了時		ピー	「オート調理終了しました」	「オート調理終了しました」
	グルメメニュー調理を選択			ピッ	「グルメメニューに設定しました」「メニューと焼き加減を設定できます」2秒後「トーストです」	「メニューと焼き加減を設定できます」
		メニュー選択	トースト	ピッ	「トーストです」	–
			ピザ	ピッ	「ピザです」	–
			グラタン	ピッ	「グラタンです」	–
			ホイル焼き	ピッ	「ホイル焼きです」	–
			あたため	ピッ	「あたためです」「タイマーを設定できます」(確定後)「＊＊分に設定しました」	「タイマーを設定できます」
			取り消し	ピー	「設定を取り消しました」	—
		焼き加減	標準	ピッ	「標準です」	–
			強め	ピッ	「強めです」	–
			弱め	ピッ	「弱めです」	–
		点火		ピピッ	「点火します」	–
		30 秒前表示		ピピッ× 3	「オート調理を」「まもなく」「終了します」	–
		終了時		ピー	「オート調理終了しました」	「オート調理終了しました」
		あたため	30 秒前表示	ピピッ× 3	「タイマーをまもなく終了します」	–
			終了時	ピー	「終了しました」	「終了しました」
			タイマースイッチを押した場合	ピッまたはプッ	「タイマーを ** 分に設定しました」	–
			最大設定時、「+」スイッチを押した場合	ピピー	「タイマー」「最大です」	–
			最小設定時、「－」スイッチを押した場合	ププー	「タイマー」「最小です」	–
	火力変更			ププー	「自動調節中です」「火力調節できません」	「自動調節中です」「火力調節できません」
	モード変更受付不可			ププー	「オート調理中です変更できません」	「オート調理中です」「変更できません」
	点火時にモード受付不可……庫内 T H の温度が高い場合（2 度焼き）			ププー	「グリルが熱くなっています」「冷めるまで」「しばらくお待ちください」	「グリルが熱くなっています」「冷めるまで」「しばらくお待ちください」
	オート調理設定解除時			ピッ	「オート調理の設定を取り消しました」	–

取扱説明書

RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 11080020127８
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 11080020127９
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 110800201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201281

01

安全・便利機能を使いましょう

操作・設定・状況			報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」
グリル	オープン調理を選択		ピッ	「タッチオープンに設定しました」「メニューを選択してください」2 秒後「オープン調理です」「タイマーを設定できます」(確定後)「＊＊分に設定しました」	「メニューを選択してください」2 秒後「タイマーを設定できます」
グリル	メニュー選択	オープン	ピッ	－	－
グリル	メニュー選択	ケーキ、パン	ピッ	「ケーキ／パンです」「タイマー」「焼き加減を設定できます」(確定後)「＊＊分に設定しました」	「タイマー」「焼き加減を設定できます」
グリル	メニュー選択	取り消し	ピー	「設定を取り消しました」	－
グリル	焼き加減	標準	ピッ	「標準です」	－
グリル	焼き加減	強め	ピッ	「強めです」	－
グリル	焼き加減	弱め	ピッ	「弱めです」	－
グリル	点火		ピピッ	「点火します」	－
グリル	30 秒前表示(完了後 15 秒表示)		ピピッ× 3	「タイマーをまもなく終了します」	－
グリル	終了時		ピピッ	「消火しました」「余熱に切り替わります」	「消火しました」「余熱に切替わります」
グリル	余熱タイマー開始 5 分後		ピピッ	「余熱＊＊分です」	「余熱＊＊分です」
グリル	余熱タイマー開始 30 分終了時		ピー	「終了しました」	「終了しました」
高温自動調節機能	初回弱火時		ピピッ	「温度が高くなっています」「火力自動調節に切り替わりました」	「温度が高くなっています」「火力自動調節に切り替わりました」
高温自動調節機能	弱火時に火力調節した場合		ピピッ	「安全装置が働き」「火力自動調節中です」「火力調節できません」	「安全装置が働き」「火力自動調節中です」「火力調節できません」
感震停止機能作動			ピー× 5	「安全装置が」「働きました」「強いゆれを検知し」「消火しました」	「安全装置が」「働きました」「強いゆれを検知し」「消火しました」
天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能、過熱防止機能の作動			ピー× 5	「安全装置が」「働きました」	「安全装置が」「働きました」
立ち消え安全装置作動			ピー× 3	「安全装置が」「働きました」	「安全装置が」「働きました」
点火時エラー時(不着火)鍋検知エラー			ピー× 3	「火がついていません」「もう一度」「点火」「してください」	「火がついていません」「もう一度」「点火」「してください」
点火時エラー時(不着火)	モード未設定時		ピー× 3	「火がついていません」「もう一度」「点火」「してください」	「火がついていません」「もう一度」「点火」「してください」
点火時エラー時(不着火)	モード設定時		ピー× 3	「火がついていません」「メニューを選択してださい」「もう一度」「点火」「してください」	「火がついていません」「メニューを選択してださい」「もう一度」「点火」「してください」
グリル過熱防止センサー			ピー× 3	「安全装置が」「働き」「消火しました」「グリルが」「熱くなっています」	「安全装置が」「働き」「消火しました」「グリルが」「熱くなっています」
コンロ・グリル・液晶サーミスタ断線エラー・配線の接触不良、配線の接触不良・電装ユニットの回路故障、センサー解除スイッチ故障			ピー	「安全装置が」「働きました」	「安全装置が」「働きました」
電磁弁・セーフティバルブ・立ち消え安全装置・感震器の断線および回路故障、モーター位置エラー			ピー	「安全装置が働きました」「ガスの元栓を閉じ取扱説明書をご確認ください」	「安全装置が働きました」「ガスの元栓を閉じ取扱説明書をご確認ください」
全バーナ OFF 後も、冷却ファンが回っている場合			－	「本体内部が熱くなっています」「冷却ファンを」「引き続き」「運転します」	「本体内部が熱くなっています」「冷却ファンを」「引き続き」「運転します」
オールリセット			ピッ	「リセットしました」	「リセットしました」

電源オフ時間・コンロ消し忘れ消火機能時間・感震停止機能・湯わかしモードお知らせ時間・土鍋炊飯モードを任意に設定［カスタマイズ機能］

この機器はお客様が使いやすいように以下の機能の設定を変えることができます。

- **電源オートオフ時間**：1 ～ 25 分の間で 1 分単位に設定できます。購入時は、「3 分」に設定されています。
- **コンロ消し忘れ消火機能時間**：「30 分」～「120 分」の 10 分間隔で(全コンロバーナー同じ時間)設定できます。購入時は「120 分」に設定されています。
- **感震停止機能**：「on (設定)」、「oF (解除)」に設定できます。購入時は、「on」に設定されています。
- **湯わかしモードお知らせ時間**：1 ～ 5 の 5 段階で調節します。購入時は「3」に設定されています。
- **土鍋炊飯モード**：ごはんのおこげ状態を 5 段階で調節します。購入時は「4」に設定されています。

step ① 準　備

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

- コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。

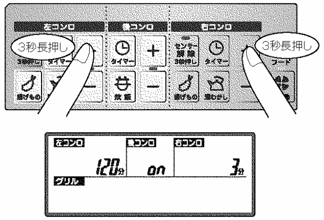
2 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

step ② モード設定

左右コンロの［+］スイッチを同時に長押しする（3 秒以上）

各表示部が点灯し、**カスタマイズ機能設定モード**に入ります。



図の時間表示は、品名：RN-P873C-VXAAHR、RN-P873C-VXBBHR を示しています。
RN-P873C-VXAAHL、RN-P873C-VXBBHL の場合、下記のように表示されます。

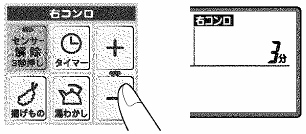
・電源オートオフ時間は、左コンロ表示部に "3分" が表示されます。左コンロの［+］、［－］スイッチを押し設定してください。

・コンロ消し忘れ消火機能時間は、右コンロ表示部に"120分"が表示されます。右コンロの［+］、［－］スイッチを押し設定してください。

◆電源オートオフ時間を設定する場合

1 ～ 25 分の間で、1 分単位で変更できます。

右コンロの［+］、［－］スイッチを押す

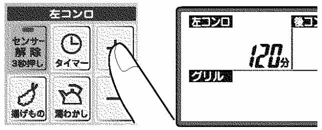


◆コンロ消し忘れ消火機能時間を設定する場合

「30 分」～「120 分」の 10 分間隔に設定できます。

左コンロの［+］、［－］スイッチを押す

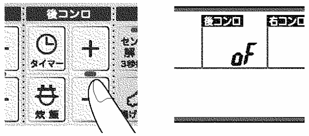
- 全コンロバーナー同じ時間に設定されます。



◆感震停止機能を設定する場合

「on (設定)」、「oF (解除)」に設定できます。

後コンロの［+］、［－］スイッチを押す



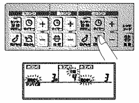
取扱説明書
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 11080201278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 11080201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 11080201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 11080201281
01

安全・便利機能を使いましょう

◆湯わかしモード沸とう時お知らせ時間を設定する場合

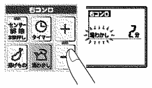
チャオバーナー、標準バーナーそれぞれ個別に設定できます。

1 設定するコンロの湯わかしスイッチを押す



2 コンロ［+］、［−］スイッチを押す

● チャオバーナー、標準バーナー個別に設定します。



コンロ表示部	1 2	3	4 5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合 ←	標準（初期設定）	→ 沸とうのお知らせを遅くしたい場合

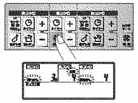
お願い

● 同じ設定値にしてもなべの材質、形状や水量によってお知らせ時間が異なります。そのため、お使いになるなべ等によっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、2 または 4 から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1 または 5 に設定してお使いください。
● 同じやかん（なべ）を使用しても水量によってお知らせ時間が異なる場合があります。
● チャオバーナー、標準バーナーでそれぞれ制御が異なるため、同じ設定値にしてもお知らせ時間が異なる場合があります。

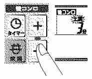
◆土鍋炊飯モードを設定する場合

ごはんのおこげの状態を 1 ～ 5 の 5 段階で設定できます。

1 炊飯スイッチを押す



2 コンロ［+］、［−］スイッチを押す



コンロ表示部	1 2 3	4	5
設定内容	おこげを少なくしたい場合 ←	標準（初期設定）	→ おこげを多くしたい場合

ワンポイント

● 電源スイッチを押すと、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定 15 秒後に表示が消え、確定します。

設定を購入時に戻す【リセット機能】

購入時の設定状態にリセットすることができます。

step ① 準　備

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

● コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。

2 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

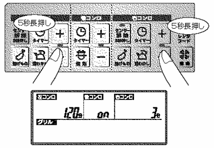
ワンポイント

● 上記操作を行うと初期設定に戻りますが、カスタマイズ機能としても使用できます。➡ 54 ページ
● 電源スイッチを押すと、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定 15 秒後に表示が消え、確定します。

step ② リセット

1 左右のコンロタイマー［−］スイッチを同時に長押しする（5 秒以上）

「ピッ」とお知らせして初期状態の設定に戻ります。



震動を検知して自動消火【感震停止機能】

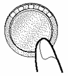
機器本体が震度約 4 以上の震動を検知すると、コンロ・グリルともに自動消火します。

● 使用していたコンロまたはグリルの天面表示部に "22" と表示して、火力表示ランプを点滅させます。

◆感震停止機能が作動したあとで

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

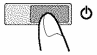
火力表示ランプと "22" 表示が消灯します。



2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。

● 再使用するときは、周囲の安全を確認してから使用してください。



レンジフード連動機能（オート運転機能付）

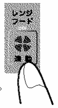
指定のレンジフードファンの種類によって、レンジフード連動機能が異なります。（オート運転機能付）（中・停止運転機能付）の内容をご確認いただきご使用ください。

※レンジフード連動設定時にコンロやグリルを点火するとコンロ前面より赤外線が発信され、対応レンジフードであれば、自動的に運転します。
※コンロの使用口数や火力、調理モードの状態に合わせて、レンジフードファンの運転モード（弱・中・強）が自動切替します。ただし、点火操作時は、一旦「中」運転後、オート運転モードに自動切替します。
※レンジフードファンの運転切替をする場合は、レンジフードファン側の操作部で操作してください。

機能の設定

①ピッと音がするまで（約 0.3 秒）電源スイッチを押すと外周の電源ランプが青色に点灯します。
②グリル操作部を押し開けます。
③レンジフード連動スイッチを押します。
④レンジフード連動ランプが点灯し、機能が設定されます。

※もう一度レンジフード連動スイッチを押すとレンジフード連動ランプが消灯し、機能が解除されます。



レンジフード連動機能によるレンジフードファン側の運転モード

強運転・全コンロバーナーとグリルを使用し、全コンロバーナーを火力⑨で使用している場合。
中運転・グリルを使用している場合。
・チャオバーナーを火力⑨で使用している場合。
・チャオバーナーを火力⑥以上で使用し、標準バーナーを火力⑨で使用している場合。
・揚げものモードで使用している場合。
・レンジフード連動機能対応オーブンを使用している場合。
弱運転・上記以外の場合

（バーナーの火力表示は➡ 23 ページを参照してください。）

レンジフードファン運転モード早見表

レンジフードファン運転モード	小バーナー	標準バーナー	チャオバーナー	グリル
弱	○			
		○		
	○	○		
弱または中			○	
	○		○	
		○	○	
	○	○	○	
中				○
	○			○
		○		○
			○	○
	○	○		○
	○		○	○
		○	○	○
中または強	○	○	○	○

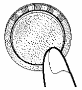
使用しているバーナーを○で表示してあります。

安全・便利機能を使いましょう

自動停止

コンロやグリルの消火操作をします。 ➡23・35ページ約 3 分後にレンジフードファンが自動停止します。

- 消火操作を行っても他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません。
  全ての操作ボタンを消火の状態にしたとき、レンジフードファンが停止します。
- 自動消火時（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）にはレンジフードファンは自動停止しません。
  機器の消火操作を行ってください。

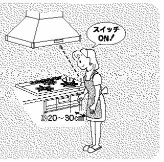


お願い

レンジフード連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードファンで受信し、レンジフードファンを作動させます。点消火操作時はカウンターから30cm 程度はなれ、左右の発信部のいずれかの正面に立って右図のように操作してください。

※赤外線発信部からの信号は人や壁に反射して、フード本体の赤外線受信部に届きます。前かがみで操作し、頭で受信部への信号をさえぎらないように操作してください。

※赤外線発信部およびフード本体の赤外線発信部が汚れていると、レンジフードファンと連動しない場合があります。汚れている場合は掃除をしてください。

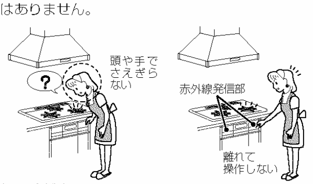


ワンポイント

下記のように操作すると動作しない場合がありますが故障ではありません。

- 赤外線発信部の近くに立ち過ぎている。離れすぎている。
- 前かがみで操作し、手や頭で信号がさえぎられている。
- ガス機器の横に立って操作している。
- テレビ・エアコンなどのリモコンを操作している。
- 黒服やビロード、毛糸の服などを着て操作している。
- ガス機器に太陽光が当たった状態で操作している。

※連動しにくい場合は、レンジフードファンの操作部で操作してください。



お願い

- 指定外のレンジフードファンでは連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- レンジフードファン側が常時換気設定時にコンロ側を停止しますとレンジフードファン設定の常時換気設定に戻ります。停止する場合はレンジフードファン側で操作してください。
- レンジフードファンの使い方はレンジフードファンの取扱説明書をお読みください。

レンジフード連動機能（中・停止運転機能付）

※コンロやグリルを点火するとコンロ前面より赤外線が発信され、対応レンジフードであれば、自動的に「中」運転します。

step ① 運　転

- 機器の点火操作をします。
  レンジフードファンが自動的に「中」の風量にて運転します。なお、すでに他のコンロやグリルなどを使用している場合は、その風量を維持します。

step ② 停　止

- 機器の消火操作をします。
  ただしレンジフードファンの運転は消火操作を行って約 3 分後に自動停止します。
- 消火操作を行っても他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません。
  全ての操作ボタンを消火の状態にしたとき、レンジフードファンが停止します。
- 自動消火時（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）にはレンジフードファンは自動停止しません。機器の消火操作を行ってください。

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について

その1 お手入れのしかた

1 ガス栓（ねじガス栓）を閉める
機器が十分に冷えたことを確認してください。

2 手袋をはめ、道具と洗剤を用意する

3 洗剤をスポンジや布に含ませてふく
スプレーで洗剤を直接かけないでください。

4 水洗いしたあと、水気をふき取る
水気や洗剤を残さないようにします。

お願い

- お手入れのしかたを守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・傷の原因となります。

ワンポイント

- 洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性・弱アルカリ性・弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意書をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

その2 使って良い道具と洗剤

使って良い道具・洗剤	
スポンジたわし／やわらかい歯ブラシ／やわらかい布／台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）／ガラストップ専用クリーナー（別売）	①布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませて拭く ②乾いた布で水気をふき取る ●ガラストッププレートには別売のガラストップ専用クリーナーを使用してください。（ガラス面以外には使用しないでください）

その3 使ってはいけない道具と洗剤

使ってはいけない道具・洗剤	
金属たわし／硬い歯ブラシ／ナイロンたわし／亀の子たわし	●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面に傷がつきます。**はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。**
クレンザー／ミガキ粉／スポンジたわし裏面（硬い）	●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面に傷がつき、**はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。**
弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー／重曹／歯みがき粉	●**基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・傷・変色、さびる場合があります。** ●もし使う場合は、「お手入れのポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
酸性・アルカリ性洗剤・漂白剤／シンナー・ベンジン・アルコール	●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、**樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。**
スプレー式洗剤	●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、**故障の原因になります。** 機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

- 上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い求めの販売店、または東京ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

点検・お手入れをしましょう

⚠ 注　意

■点検・お手入れは、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う
- やけどや機器の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、外さないでください。
- 使用直後はガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は「各部品のセット」➡ 17・18ページを参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年 1 回程度の定期点検をおすすめします。

※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

↓

バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー・下火カバーなど

↓

正しくセットする ➡ 17・18ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

↓

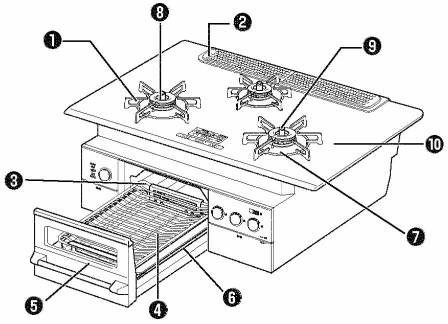
- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。
- 立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。
- グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。

↓

お手入れする ➡ 60 ～ 62ページ

お手入れのポイント

❶～❿の各部品のお手入れのポイントを 60 ～ 62ページで説明しています。



❶ごとく
❷排気口カバー
❸下火カバー
❹グリル焼網
❺グリルとびらガラス
　グリルとびら
　グリル皿受け
❻グリル皿
❼バーナーリング
❽バーナーキャップ上部
　バーナーキャップ下部
　バーナー本体
❾立消え安全装置（炎検知部）
　電極（点火プラグ）
　温度センサー
❿ガラストッププレート

※もっと詳しい各部の名称は 17・18ページをご覧ください。

①ごとく（ホーロー）、②排気口カバー、③下火カバー、⑧バーナーキャップ上部（ホーロー）

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせる

そのまま置いておくか、つけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。

2. 水洗いし、水気をふき取る

❖それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします

ただし、これらは基本的に使っていけないもので、表面に傷がついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

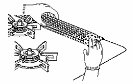
1. 水でぬらしたスポンジや歯ブラシに重曹を塗り、汚れを落とす

重曹をとかした水につけ置きした後に汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま 30 分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。

2. 弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とすこともできます

❖排気口カバーのはずしかた

1. 排気口カバーの外側の手前コーナー部を押さえ、奥側を浮かせながら取りはずします



❖下火カバーのはずしかた

下火カバーを少し上に持ち上げてはずしてください ➡ 17ページ

①ごとく（ステンレス製）、⑧バーナーキャップ上部（ステンレス製）

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす
細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす

2. 水洗いし、水気をふき取る

❖表面が変色した場合は？

1. ステンレス部品用のお手入れ道具あるいは、市販の研磨剤入りスポンジを使って洗う
またはガラストップ専用クリーナーをやわらかい布に含ませてふき取る

2. 水洗いし、水気をふき取る

お願い
- スポンジの硬い面、クリームクレンザーおよびステンレス部品用のお手入れ道具で汚れを落とす場合、ステンレス表面が傷つくことがありますが、性能に問題はありません。
- 目立たない部分で試してからお使いください。
- ステンレス製のごとくやバーナーキャップ上部は、炎の熱により変色しますが、性能上、問題はありません。

⑤グリルとびらガラス・グリルとびら・グリル皿受け

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

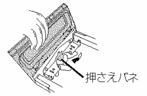
1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いする

❖グリルとびらのはずしかた・取り付けかた

取り外しかた

1. グリルとびらを止まるまで引き出し、グリル焼網、グリル皿、グリル皿受けを取り出す

2. グリルとびらについている押さえバネを矢印方向に押しながらはずす

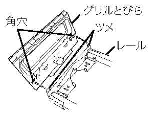


取扱説明書
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 11080020278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 11080020279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 11080020280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 11080020281
01

点検・お手入れをしましょう

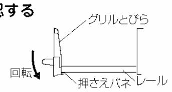
取り付けかた

1. レール手前のツメ2個所をグリルとびらの角穴にはめ込む



2. グリルのとびらを↘の方向に回転させる

3. 押さえバネがレール側に確実にはまっているか確認する



④グリル焼網（フッ素コート）、⑥グリル皿（クリアコート）、⑦バーナーリング（クリアコート）

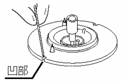
1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする

そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

❖汚れがひどいときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく

汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。
フッ素加工フライパンに使用できるスポンジを使用してください。
バーナーリングの凹部は、つまようじや歯ブラシなどでお手入れする。
汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。



お願い

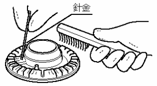
- 硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷の原因になります。
- ガラストップ専用クリーナーは、研磨剤が入っていますので表面を傷つけます。使用しないでください。
- トッププレート表面をスクレーパーでお手入れする場合、バーナーリングを傷つけないよう注意してください。
- バーナーリングとガラスのすき間はつまようじ等かたいもので掃除しないでください。リングとガラスの間のパッキンを傷つけます。
- 長期間使用するとグリル皿のクリアコートおよびバーナーリングのクリアコートが変色することがあります。
- グリル皿中央部に力をかけすぎるとグリル皿が変形してグリルとびらが出し入れできなくなります。力をかけすぎないでください。
- グリル焼網は、取り替え可能な消耗部品です。長時間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったりフッ素コートがはがれることがあります。

⑧バーナーキャップ下部・バーナー本体

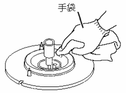
1. 汚れていたら、ふき取る

2. バーナー部は目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れする

目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります。



3. 表面はやわらかい布、やわらかいスポンジなどでふき取る

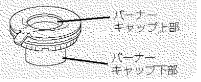


4. バーナーキャップは水洗いをする

水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。

お願い

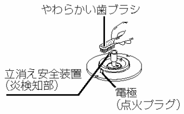
- 中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。
- バーナーキャップ上部とバーナーキャップ下部を分解しないでください。



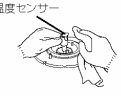
⑨立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサー

1. 汚れていたら、柔らかい布などでふき取る

2. 立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に、汚れがこびり付いている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れする



3. 温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取る



お願い

- 硬いブラシではお手入れしないでください。
- 立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサーを傾けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。

⑩ガラストッププレート

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでふき取る

油汚れは、台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジでふき取ります。そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすと、こびり付いてとれにくくなります。

2. 乾いた布で仕上げをする

❖「汚れがひどいときは？」「油膜やくもりが残るときは？」「バーナー付近が変色したように見えるときは？」

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく

汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー・やわらかい歯ブラシに、ガラストップ専用クリーナーや水でといた重曹を適量塗り、こすります。

2. 汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水拭きをする

3. 乾いた布で仕上げをする

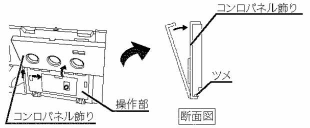
お願い

- トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。
- ドライバーなど先の鋭いものやみがき粉などは、ガラス面および、バーナーリングを傷つけますので使わないでください。（ただし、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます）
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、バーナーリングの塗装部分がはがれ落ちることがありますので使わないでください。
- ガラストップ専用クリーナー以外のクリームクレンザーを常用すると、ガラスの印刷面がうすくなったり、バーナー周辺部が変色・変質することがあります。
- 直接ガラストッププレートに、洗剤をたらしたり、スプレー式洗剤で直接ふきつけずに、必ずやわらかい布やスポンジに染み込ませてご使用ください。

お手入れ等で万一パネルがはずれた場合は以下のように取り付けてください。

❖コンロパネル飾り、グリルパネル飾りの取り付けかた

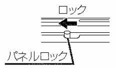
1. コンロパネル飾りの下側のツメを引っ掛けて本体に合わせる



※操作部を半開きの状態にして取り付けると取り付けやすくなります。

2. コンロパネル飾りの上面にある、パネルロックを左側へ動かして、コンロパネル飾りを固定する

- 各操作ボタンを押して、操作ボタンを出しスムーズに回転することを確認してください。
- グリルパネル飾りも同様に取り付ける。



お願い

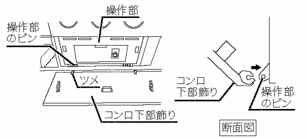
- パネルロックを必ず左側へ止まるまでスライドさせて固定してください。
- 指が入らない場合は⊖ドライバーなどの薄いもので行ってください。

❖コンロ下部飾り、グリル下部飾りの取り付けかた

1. コンロ下部飾りのツメのミゾを操作部のピンにはめ込む

2. コンロ下部飾りを回転させて操作部にはめ込む

- 操作部を開閉させてスムーズに動くことを確認してください。動きが悪い場合は、上記のコンロパネル飾りの取り付けをやり直してください。



- グリル下部飾りも同様に取り付ける。

よくある質問（Q&A）

質問	こうしてください	参照ページ
パネル操作部がはずれてしまった	● 本製品は破損等しないようにはずれる構造になっています。故障ではありません。	62
使用中、消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする ・「カチッ」と音がする ・点火初期に「ポッポッ」と音がする ・「シャー」と音がする ・コンロ前面（左側）から温風が出る	● コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音のする場合がありますが、異常ではありません。	—
	● 点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	
	● コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	
	● グリルの火力が切り替わるときに「カチッ」と音がしますが、火力の切り替えをする電磁弁が作動する音で、異常ではありません。	
	● 機器が冷えている状態でグリルに点火するとしばらく「ポッポッ」と音のする場合がありますが、異常ではありません。機器が温まると音はなくなります。	
	● 使用中や使用後にモーター音がしますが異常ではありません。 天面表示部が高温になる前に冷却ファンが作動し空冷します。	
	● 使用中や使用後にコンロ前面（左側）から温風が出ることがありますが異常ではありません。 天面表示部が高温になる前に冷却ファンが作動し空冷します。	
点火すると他のバーナーもスパークする	● 他のバーナーも同時にスパークします。異常ではありません。	—
操作ボタンから手を放してもスパークしている	● 操作ボタンから手を放してもスパークがつづきます。（最長約10秒） 異常ではありません。	—
使用中に… ・調理中に消火する ・油が高温になっても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない	● なべの形状や材質が適していますか?	20
	● 土鍋や耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていませんか? まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。再点火してください。	20・69
	● なべ底が温度センサーと密着していますか?	20
	● なべ底や温度センサーが汚れていませんか?	61
	● 油の量はあっていますか? なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。	5・20 25
	● から焼きに近い調理をしていませんか? ● なべの温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。弱火⇔強火を繰り返し、この状態が30分間続くと自動消火します。 ● 弱火になると支障のあるときは、センサー解除スイッチを押すと、高温での調理ができます。（チャオバーナー・標準バーナー）	5・22 31

質問	こうしてください	参照ページ
使用中に… ・調理中に消火する ・油が高温になっても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない	● フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか? フライパンやなべを持ちあげると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、センサー解除スイッチを押すと、調理できます。 （チャオバーナー・標準バーナー）	22
	● なべ底にこんぶや竹皮などをしいて調理していませんか?	—
	● 長時間使っていませんか? 点火後コンロは約120分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	4・23
	● 冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか? 解凍してから調理してください。	—
	● カレーやシチューなどとろみのある料理を強火で再加熱していませんか? 水を加え弱火で様子を見ながらかき混ぜて調理してください。	—
	● カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか? 焦げつきがひどくなる場合があります。	—
	● 温度センサーが高温になっていませんか? 安全装置がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	69
	● 機器下方のキャビネットとびらを速く開閉していませんか? 速く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動的にガスは止まります。	5
	● 天面表示部の過熱防止センサーが作動しました。コンロを覆ってしまうような大きななべや焼網などを使用した場合、消火する場合があります。	—
湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い ・ふきこぼれる	● 湯わかしに適したなべを使用していますか?	20・23 29
	● 土鍋や耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていませんか? まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。再点火してください。	
	● なべ底が温度センサーと密着していますか?	
	● 火力は適切ですか?	
	● 水の量は適切ですか? 標準バーナー ： 水量500mℓ～2ℓが適切です。 チャオバーナー ： 水量500mℓ～3ℓが適切です。	
	● 加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか?	29
	● 一度わかしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしていませんか? 100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	
	● カスタマイズ機能で、お知らせ時間を変更していませんか?	55

よくある質問（Q&A）

質問	こうしてください	参照ページ
上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ごはんがかたい ・ごはんがやわらかい ・ごはんが焦げる	● 炊飯に適したなべを使用していますか?	21
	● なべ底が温度センサーと密着していますか?	
	● 米の量、水の量は正しくはかっていますか?	26
	● よく洗米しましたか? ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	—
	● 浸しおき時間は十分ですか? 洗米してすぐ炊飯するとごはんが硬めになります。	26
	● 炊きこみごはんではありませんか? 白米に比べ焦げやすくなります。	
	● 無洗米を使っていませんか? 1、2度洗米し、3%程度多めに水を入れて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	
	● 炊飯途中にふたを開けませんでしたか?	27
	● 炊き上がった後、10～15分程度むらしていますか?	
	● むらした後、ごはんをかき混ぜていますか?	
	● 銘柄や産地、保存期間により炊き上がりのかたさや粘り、食味が変わります。	—
	● おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	27
コンロまたはグリル使用中 ・消火する	● コンロタイマー、またはグリル調理タイマーが終了していませんか? 再点火してください。	6・69
	● グリル庫内が高温になっていませんか? 庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。	35・69
	● グリルとびらを速い操作で開閉していませんか?	—
	● ダッチオーブン機能で魚を焼いていませんか?	

質問	こうしてください	参照ページ
グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る ・オートメニューでうまく焼けない ・オートメニュースイッチを受け付けない ・ダッチオーブンスイッチを受け付けない ・タイマーがセットできない	● 完全に解凍していますか?	33・37 39・40 41・45 48
	● みそやかすは取ってから焼いていますか?	
	● 塩加減は良いですか?	
	● 焼き加減の設定、魚の置きかたは合っていますか?	
	● 下火カバーが汚れていませんか?	60
	● 庫内温度が高くなっていませんか? 庫内温度が高すぎると、タイマーは設定できる時間が短くなります。オートメニューは受け付けません。	35・37 41・43 46・48
	● グリルとびらは確実に閉まっていますか?	
	● 脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	● 初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙やにおいが出ます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	32
	● 食材にあった火力調節をしてください。	35･38

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・スパークしない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓（ねじガス栓）を全開にしていますか？	23・34 36
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（長時間使用していなかったり、朝一番など）点火操作を繰り返してください。	—
	●バーナー炎口がつまっていませんか？	61
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	17・18
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	9
	●電源プラグがコンセントに差し込まれていますか？	16
	●鍋なし検知機能がはたらきました。	5・22
	●点火ロックを解除していますか？	19
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	69～74
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていませんか？	61
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	17・18
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	9
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	69～74
	●風が吹き込んでいませんか？	—
	●扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	12
	●換気をしていますか？	
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	—

こんな場合は	調べてください	参照ページ
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼ものの塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	
	●バーナーの炎は電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	
	●消火操作後、数秒間コンロバーナー炎口から小さな炎が出ることがありますが、バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	
	●火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合がありますが異常ではありません。	
③火力が変わらない	●火力調節しても炎の大小が変わらないようにみえる位置がありますが、異常ではありません。	23
④ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。確認してください。	69・70
	●部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	71・72 73・74
⑤ランプが点滅する ・操作部のモードランプ ・コンロ・グリル点火確認ランプ ・電源ランプが点滅している ・点火時にランプが消灯して消えた	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルのボタンを消火の状態に戻しましたか？	—
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、コンロ・グリル点火確認ランプが点滅することがありますが、故障ではありません。	—
	●特殊な操作で入るデモ（または検査）モードです。 故障ではありません。点火操作をやり直してください。	
	●なべがのっていますか？	5・22
	●機器をロックしていませんか？	19
⑥部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する ・バーナーキャップ上部が変色する	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	58
	●ごとくがホーローの場合、先端は、炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。	18
	●ごとく、バーナーキャップ上部がステンレス製の場合、炎が当たり黒く変色しますが、性能に問題ありません。	60
⑦機器の中が赤く見える	●室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。 異常ではありません。	—
⑧グリル皿にシワ状の模様が見える ・グリル皿が一部黒ずんで見える	●加工上で発生するものであり、機能・性能上問題ありません。	—
⑨コンロ側の操作でレンジフードファンが連動しない（赤外線反射式）	●コンロ部・レンジフードファンの発信部または受信部が汚れていませんか？	1・57
	●赤外線発信部からの信号がさえぎられていませんか？ ●離れて操作されていませんか？	
⑩コンロを停止してもレンジフードファンが停止しない	●レンジフードファンタイマーの作動中は停止しません。 すぐに停止させたい場合はレンジフードファン側の停止用スイッチを押してください。	56

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

※火力表示ランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。
※電源が OFF（オートオフ最長 25 分）になると表示はされません。

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	02 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	温度センサー過熱防止機能作動 天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき自動消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「よくある質問 Q&A」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火してもすぐに消火する場合があります。	5・20 64
	22 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	コンロ・グリル使用時感震停止機能作動	地震が発生したときなど	●操作ボタンを押して戻してください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	56
	14 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	温度センサー 過熱防止機能作動	過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました	●一度電源スイッチを切ってください。 ●しばらく（約5分）待ってから再点火を行ってください。	64
ピー3回	12 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった 鍋なし検知が作動した場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	5・22 23・67
	11 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	点火時に着火しなかった			
	11 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー チャオバーナー	鍋なし検知エラー （調理中に鍋なしを検知した場合）			
	12 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	7・34 67
	11 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	グリル	点火時に着火しなかった			
	02 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	グリル	グリル過熱防止センサーの作動 ダッチオーブン有無判別機能作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など オーブン・ケーキ／パンモードでダッチオーブンを入れずに使用した	●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火してもすぐに消火します。 ●5分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行ってください。	7・32 33・35 65
	06 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー	電池電圧低下エラー （バックアップ用電池ケース使用時）	乾電池が消耗し自動消火しました。	●新しい乾電池に交換してください。	75
ピー1回 （約2秒）	0 火力表示ランプ点滅 00 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から設定した時間がたち消火しました 高温状態が 30 分継続しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	5・6 23・30 63
	0 火力表示ランプ点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻してください。	30・65

故障かな？と思ったら

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー1回（約2秒）	0 火力表示ランプ点滅	グリル	グリル調理タイマー終了 ※オートメニューモード終了	設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻してください。	35・44
	火力表示ランプ点滅	小バーナー	炊飯モード（ごはん・おかゆ・土鍋）終了	炊飯モードで炊き上がり自動消火しました	●操作ボタンを押して戻してください。	27
	0 火力表示ランプ点滅	標準バーナー チャオバーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました	●操作ボタンを押して戻してください。	28・29
ブザーが鳴り続ける（約8秒）	70 71 72 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	基板エラー 電子部品の故障	異常を検知しました 部品が故障しています	●電源スイッチを切り、電源プラグを一度抜いてください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合は ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	76
	32 33 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	グリル	温度センサー断線エラー 温度センサー回路エラー			
	31 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	温度センサー断線エラー 温度センサー回路エラー			
	79 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	モーター位置エラー			
	24 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー チャオバーナー	センサー解除スイッチ異常			
	40 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	感震器断線エラー			
	34 35 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー チャオバーナー グリル	天面表示部 温度センサー回路エラー			
	60 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー チャオバーナー グリル	冷却ファンの故障			

取扱説明書

RN-P873C-VXAAHL 〈RCB71WGV2-L〉 110800201278
RN-P873C-VXAAHR 〈RCB71WGV2-R〉 110800201279
RN-P873C-VXBBHL 〈RCB71WGV2-L〉 110800201280
RN-P873C-VXBBHR 〈RCB71WGV2-R〉 110800201281

01

故障かな？と思ったら

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ブザーが鳴り続ける（約８秒）	50	グリル	切替電磁弁の故障	異常を検知しました 部品が故障しています	●電源スイッチを切り、電源プラグを一度抜いてください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合は ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	76
	80 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー	元電磁弁の故障			
		チャオバーナー				
		グリル				
	81	標準バーナー	セーフティバルブの故障			
		チャオバーナー				
		グリル				

故障かな？と思ったら

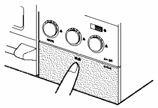
別売品バックアップ用電池ケースの使いかた

（品番：RBO-70、名称：停電時対応電池ケース、品番コード：52-9318）
停電時に、電池ケース単３形アルカリ乾電池（1.5V）６個をセットして、ご使用いただけます。
- 標準バーナーと小バーナーの使用ができます。
- 安全装置・各種温調機能・タイマー機能・音声機能は作動しますが、電池の消耗を抑えるため、天面表示部のバックライトは点灯しません。

1 機器が冷めていることを確認する

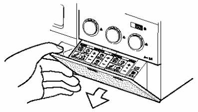
2 コンロ操作部の［押：開］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すとコンロ操作部が自動的に出てきます。

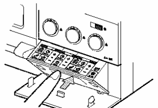


3 コンロ操作部ふたの両端上側を裏から手前へ押す

操作部と操作部ふたが分かれます。
ふたは水平位置で止まりますが、それより下に下げようとすると、はずれる場合があります。
この場合もふたを水平にして２個所のツメを１つずつはめれば元に戻ります。（強い力がはたらくとはずれるしくみになっており、故障ではありません。）

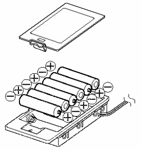


4 コンロ操作部を機器側へ押し込む

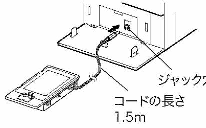


5 バックアップ用電池ケースに電池を入れる

新品の単３形アルカリ乾電池（1.5V）６個を図のように⊕⊖を確認して正しくはめ込んでください。



6 電池ケース接続ケーブルのジャックを機器のジャック穴に差し込む



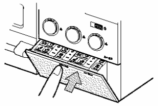
7 電池ケースを機器下のキャビネットまたは床に置き使用してください

停電復帰時のご使用について

使用中に停電が復帰した場合、自動消火します。
停電が復帰したときは直ちに乾電池をはずしてください。電池ケース保管中に乾電池の液漏れ・短絡を防止するため、乾電池は電池ケースからはずして保管してください。

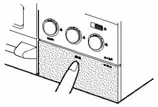
1 コンロ操作部ふたを機器側へ押し込む

操作部に操作部ふたがくっつき、操作部が開いた状態になります。



2 コンロ操作部の［押：開］付近を指でゆっくり押す

操作部を本体に収納します。



ワンポイント
- 交換の目安は、新品のアルカリ乾電池を使用して約１０時間です。それ以外のマンガン乾電池などを使用すると、寿命が半分以下になります。使用状況により寿命は変わります。

お願い
- 異種の乾電池や、古い乾電池を混ぜたりして使用しないでください。

アフターサービスは？／別売部品のご紹介

アフターサービスは？

サービスを依頼されるときは

- まず、➡67ページの「故障かな？と思ったら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。
  （1）お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印など）
  （2）品名（例：RN-P873C-VXAAHL　機器コード 11-080-02-01278）
  （3）現象（点火しないなどできるだけ詳しく）
  （4）訪問ご希望日

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって性能が維持できる場合、有料で修理いたします。

定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客様は定期的な点検をお勧めします。（有料）

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は当製品の製造打ち切り後５年です。
なお、補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス事業者に確認のうえ、転居先のガス事業者に相談し調整したうえでご使用ください。この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。

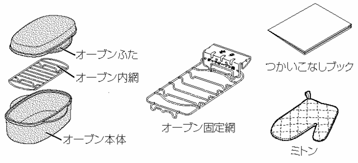
アフターサービスなどについてわからないとき

お願い
- お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

別売部品のご紹介

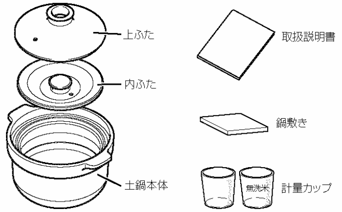
ダッチオーブンセット（RDH-01V）

- ダッチオーブンセットをお使いいただくとグリルでオーブン調理ができます。



炊飯専用土鍋（RTR-20IGA）

- 炊飯専用土鍋をお使いいただくと専用土鍋モードで上手に炊飯することができます。



長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。 ➡ 58ページ

仕　様

品名	RN-P873C-VXAAHL	RN-P873C-VXAAHR	RN-P873C-VXBBHL	RN-P873C-VXBBHR
型式の呼び	RCB71WGV2 L/R			
	型式名：RCB71WGV2			
質量	28.0kg（付属品含む）			
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 541mm			
	（トッププレート幅　742mm）			
ガス接続	15A（1／2B）鋼管または金属可とう管			
電源	AC100V（50Hz-60Hz 共用）			
消費電力	7W（待機時消費電力 0.7W）			
安全装置	●立消え安全装置（全バーナー） ●天ぷら油過熱防止機能（全コンロバーナー） ●コンロ消し忘れ機能（全コンロバーナー） ●グリル過熱防止センサー ●鍋なし検知機能（チャオバーナー・標準バーナー） ●感震停止機能 ●天面表示部過熱防止センサー			
点火方式	連続放電点火式			
付属品	取扱説明書（保証書付）、（事業所一覧別添）、クックブック、トーストプレート用説明書 下火カバー、トーストプレート、プレートハンドル			

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量				
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.86kW	8.76kW
	13A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.00kW	9.40kW

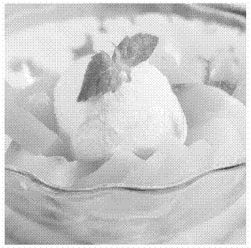
長期間使用しない場合／仕様

MEMO

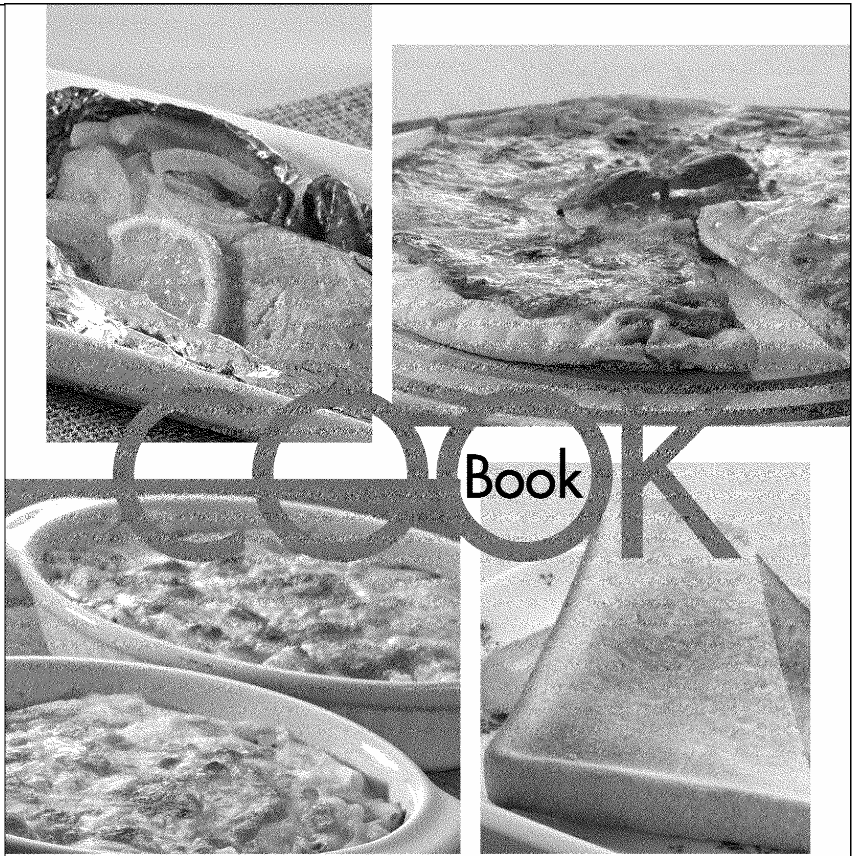
取扱説明書
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 1108000201278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 1108000201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 1108000201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 1108000201281
01

2. クックブック（付属品）

COOK Book



71WAV2-70(01)
YH-07 ©
DP000005218770



CONTENTS

●両面焼きグリルを上手にお使いいただくために――1
●焼き魚の火力と時間の目安――2
●自動調理メニュー――3~4
グルメメニュー（トースト／ピザ／グラタン／ホイル焼き）
●グリルあたためモード――5
グルメメニュー（あたため）
●手動調理メニュー――6~9
鶏肉の塩焼き／ローストビーフ／アスパラのベーコン巻き
いろいろきのこの焼きマリネ／焼きおにぎりセット／ピザトースト／焼きりんご／その他
●グリルのぎもんQ&A――10

●グリル皿に水を入れないで使用してください。
●グリルの使用方法は機器付属の取扱説明書をよくお読みいただき安全に正しくお使いください。

両面焼きグリルを上手にお使いいただくために

（詳しくは取扱説明書をご覧ください。）

お願い

- ●グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。
  また使用後も必ずお手入れをしてください。
- ●この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
- ●脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。
  アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。

※記載の加熱時間は目安です。材料の大きさや、脂ののり具合により、焼きあがり（焼き色）が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

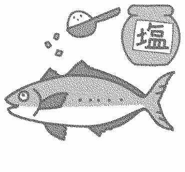
魚の焼き方の手順

1 魚の下準備

- ●冷凍の魚はしっかり解凍してください。
- ●生魚は水洗いした後、水気をよく拭き取ります。
- ●みそ漬けやかす漬けの魚はみそやかすをよく拭き取ります。

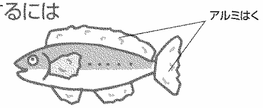
塩をふるタイミングは

- ●さばやいわしなど脂肪分が多い背の青い魚は多めに塩をして、時間をおく。
- ●白身魚は少なめに塩をふり、時間を短めにおく。
- ●川魚やいか、えび、貝などは焼く直前に塩をふる。



2 魚の尾やヒレを焦がさないようにするには

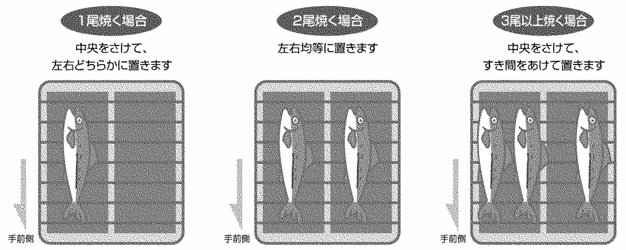
魚の尾やヒレは焦げやすいので
アルミはくで包んだり、多めに塩をつけてください。



3 魚を置く位置

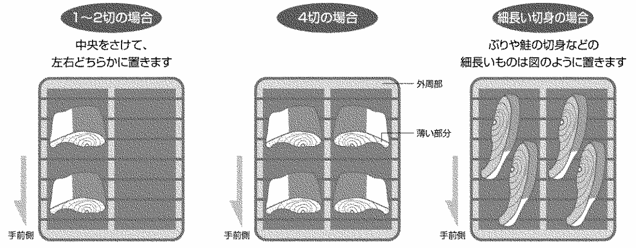
丸身の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置きます。
■印のところが上手に焼けます。



切身の場合

皮側を上向きに、切身の薄い部分は外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。



焼き魚の火力と時間の目安

表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は1～2分程度短くしてください。
自動調理(オートメニューモード)は、予熱しないでください。

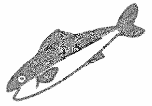
料理名	分量（1尾・一切あたりの重量）	手動調理(マニュアルモード) 焼き時間目安	手動調理(マニュアルモード) 火力（上火ー下火）	自動調理(オートメニューモード) 魚	自動調理(オートメニューモード) 焼き加減
あじの塩焼き	4尾(約150g)	約13分	強 ー 強	姿焼	強め
	2尾(約150g)	約10分	強 ー 強	姿焼	標準
いわしの塩焼き	5尾(約80g)	約12分	強 ー 強	姿焼	標準
	2尾(約80g)	約8分			
さんまの塩焼き	4尾(約150g)	約11分	強 ー 強	姿焼	標準
	2尾(約150g)	約9分			
さばの塩焼き	6切(約80g)	約8分	強 ー 強	切身	標準
	2切(約80g)	約7分			
さわらの塩焼き	6切(約80g)	約9分	強 ー 強	切身	強め
	2切(約80g)	約8分			
鮭の切身	4切(約90g)	約9分	強 ー 強	切身	標準
	2切(約90g)	約8分			
ぶりの照焼き	5切(約100g)	約7分	強 ー 強	切身	弱め
	2切(約100g)	約6分			
あじのひらき	2枚(約130g)	約9分	強 ー 強	干物	標準
ししゃも　等	約10尾(10尾で約180g)	約6分	強 ー 強	干物	弱め
赤魚のかす漬け	2切(約180g)	約11分	弱 ー 強	オートモード不可	
みりん干し(かわはぎ等)		約6分	強 ー 強		
みりん干し(いわし等)※1		予熱約3分・焼き約1分	強 ー 強		
さばのみりん漬け※2		約5分	強 ー 弱		
さばのみそ漬け※2		約8分	強 ー 弱		

※1 小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。
※2 皮を下側、身を上側にしてグリルの焼網上に置いてください。

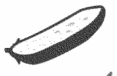
- ●グリル使用中は機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
- ●魚の身に浅く包丁目(飾り包丁)を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

火加減のポイント

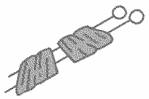
●このグリルは両面焼きです。基本的に裏返す必要はありませんが、同じ材料でも大きさや脂の量によって、表と裏の焼き色が多少異なる場合があります。お好みの焼き色に合わせて、上火・下火、それぞれ強・弱の火力調節をしてください。



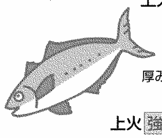
塩焼き、干物、素焼きなどの場合
上火 強 ー 下火 強



ぬり卵やみそをのせて焼く場合
(さわらの黄金焼き、なす田楽など)
上火 弱 ー 下火 強



たれをつけて焼くつけ焼き、
照り焼きなど焦げやすい場合
(うなぎのかば焼きなど)
上火 弱 ー 下火 弱



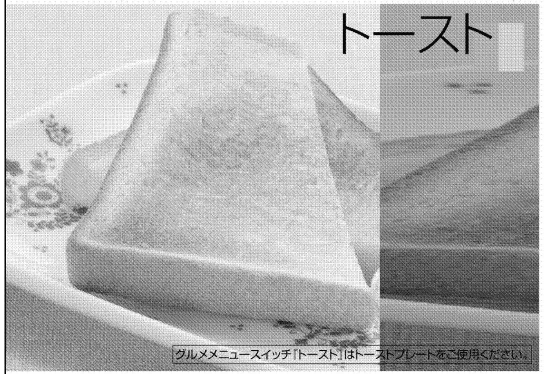
厚みのある魚や表面が焦げやすい場合
途中で火力を替える
上火 強 ー 下火 強 ▼ 上火 弱 ー 下火 強

自動調理メニュー
グルメメニュー
グリルで魚以外の自動調理

グルメメニュースイッチ（グルメ）を押せば、
『トースト・ピザ・グラタン・ホイル焼き』の調理が自動でできます。
お好みに合わせて、焼き加減を『強め・標準・弱め』に設定することができます。

注意:グリル庫内が熱いとグルメメニュースイッチを受け付けません。グリルとびらを開けて、約5分待ってから使用してください。

トースト



グルメメニュースイッチ『トースト』はトーストプレートをご使用ください。

材料

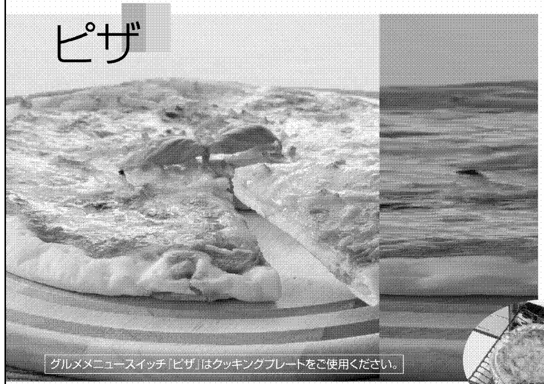
食パン―――――――1～2枚

Point
8枚切りの場合は、焼き加減を標準・強めでご使用ください。食パンが厚すぎる（3cmを超える厚さ）と焦げやすくなり、薄すぎる（2cm未満の厚さ）と焼き色がつきにくくなります。

❶グリル焼網にトーストプレート※をセットし、食パンをのせます。
グルメメニュースイッチを押して『トースト』を選択し、焼きます。

※機種によっては、トーストプレートが付属されていない場合があります。取扱説明書をご確認の上、お買い求めください。

ピザ



グルメメニュースイッチ『ピザ』はクッキングプレートをご使用ください。

材料

市販の冷蔵ピザ（24～26cm）――――1枚

冷凍ピザ
必ず解凍してください

プレートがない場合
市販の冷蔵ピザをアルミはくの上にのせて、手動で様子を見ながら加熱してください。アルミはくは、クシャクシャにして広げ、端を立てます。
（火力と時間の目安 上火強ー下火弱 約6分）

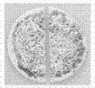
手作り生地などの場合
クッキングプレートを使用し、手動で様子を見ながら加熱してください。詳しくは、クッキングプレートのCOOK BOOKをご覧ください。

❶クッキングプレート※1に市販の冷蔵ピザをのせ、グリル焼網にセットします。
❷グルメメニュースイッチを押して『ピザ』を選択し、焼きます。※2

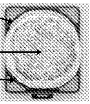
※1 クッキングプレートは取扱説明書をご確認の上、お買い求めください。
※2 プレートにのせたままピザをカットすると傷つきの原因となります。

市販のピザを焼くときには、焼く前に必ず二等分以上にカットしてください。

・種類によって、生地がふくらみやすいものがあります。カットすることで生地の中の空気が抜け、ふくらみを防止できます。



アルミはくを敷いてからピザをのせる

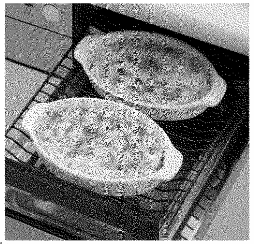


グラタン

グラタン皿の高さは、4cm以下のものをご使用ください

材料・2皿分

たまねぎ	1/4個
むき海老	50g
鶏むね肉	40g
マッシュルーム（スライス）	25g
マカロニ	40g
バター	大さじ1
ホワイトソース	150g
牛乳	50mℓ
ピザ用チーズ	40g
塩・こしょう	適宜



冷凍グラタン
調理できません

❶たまねぎは薄切り、鶏むね肉は一口大に切り、むき海老は背わたを取ります。
❷①とマッシュルームをバターで炒め、塩・こしょうをします。
❸マカロニをゆでます。
❹ホワイトソースと牛乳を鍋に入れ、程よいとろみになるまで煮ます。
❺④のホワイトソースの2/3量と②と③を混ぜます。
❻グラタン皿にバター（分量外）を塗り、⑤をお皿に盛ります。
❼残りのホワイトソースを⑥の上にのせ、チーズをのせます。
❽グリル焼網に⑦をのせ、グルメメニューキーを押して『グラタン』を選択し、焼きます。

Point
チーズをのせすぎると焦げやすくなります。また、粉チーズやパン粉などをかけても、焦げやすくなります。

注意:グラタン皿の材質は耐熱容器をお使いください。
直火不可のものはご使用にならないでください。お皿が割れることがあります。

ホイル焼き

Point
●グリル内の上部から1.5cm以上あけるため、包んだホイルの高さは5cm以内にします。
●材料を包む時にたまねぎを下に敷くと焦げつき防止になります。

材料・2人分

生鮭（1切約100g）	2切
酒・塩	適宜
たまねぎ	1/4個
しめじ	1/4房
ししとう	2本
パプリカ（赤または黄）	1/4個
アルミはく	

❶生鮭は酒、塩をふり、下味をつけます。
❷たまねぎは薄切りにし、パプリカは細切りにします。しめじは石づきを取って小房に分けておきます。
❸アルミはくに薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に①と残りの野菜、しめじを並べて包みます。
❹グリル焼網に③をのせ、グルメメニューキーを押して『ホイル焼き』を選択し、焼きます。

※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

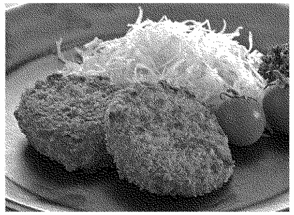
グリル あたためモード

冷めた料理をあたため直す機能です

グルメメニューのボタン［グルメ］を押して「あたため」を選択し、食材に合わせて時間を設定してください。

電子レンジは電磁波で食材の水分を加熱して温めるので、中の水分が水蒸気となり、衣がべちゃっとしてしまいます。グリルなら直火と遠赤外線バーナーの火力で一気に加熱するので、衣の余分な水分をとばしてカラッと仕上げます。

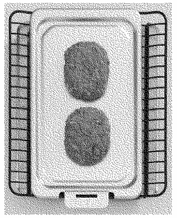
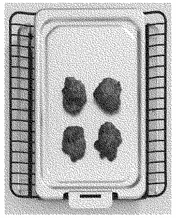
- あたためモードに設定すると自動的に火力を調節し、食品を中まであたためます。
- あたためる料理の大きさ・形・量・置き方によってでき上がり具合が異なります。下記を参考に行ってください。また庫内があたたかい場合、時間を1分程度短くしてください。
- 庫内温度が高いとあたためキーを受け付けない場合があります。
  その場合はとびらを開けて約5分待ってからお使いください。また、プレートを使用の際は十分冷ました状態で行ってください。食品があたたまる前に過熱防止装置が働いて、自動消火することがあります。

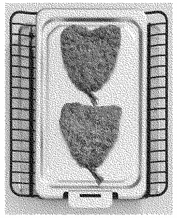


グリルあたためタイマーの目安時間

トーストプレートを使用する場合

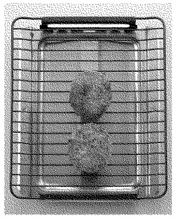
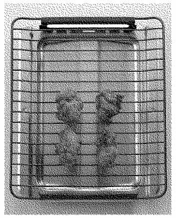
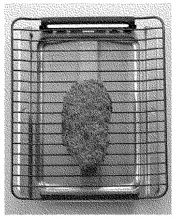
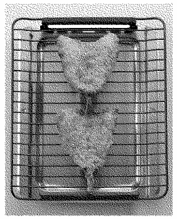
コロッケ	からあげ	とんかつ	あじのフライ
約7分	約6分	約8分	約6分
2個(厚さ20mm／重さ60g×2個)	4個(厚さ30mm／重さ30g×4個)	1枚(大きさ150×80mm／厚さ20mm／重さ120g)	2枚(厚さ20mm／重さ90g×2枚)
中央	手前中央	手前中央	中央



トーストプレートを使用しない場合

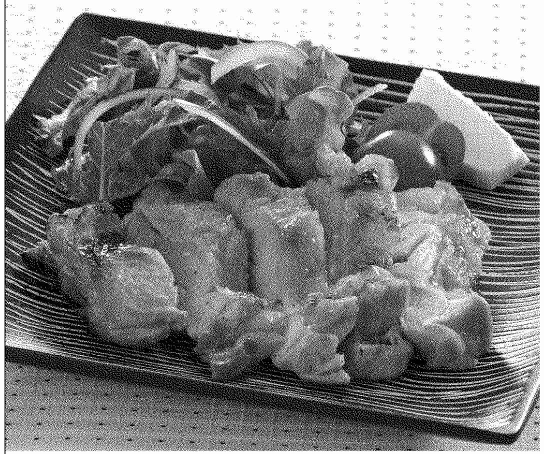
コロッケ	からあげ	とんかつ	あじのフライ
約7分	約6分	約8分	約7分
2個(厚さ20mm／重さ60g×2個)	4個(厚さ30mm／重さ30g×4個)	1枚(大きさ150×80mm／厚さ20mm／重さ120g)	2枚(厚さ20mm／重さ90g×2枚)
中央	手前中央	手前中央	中央

調理のポイント

- 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に凸部があるものや衣が厚い場合は焦げやすくなります。
  焦げた場合、焦げた部分をこそげ取ったり、はさみで切り取ってお召し上がりください。
- トーストプレートを使用する場合は、あたため完了後早めに取り出してください。
- トーストプレートを使用しない場合、焦げやすくなります。
- 詳しくは機器付属の取扱説明書をご覧ください。
- トーストプレートは付属されていない機種があります。取扱説明書をご確認の上、お買い求めください。

手動調理メニュー



鶏肉の塩焼き

上火［弱］ー下火［強］

約11分

材料・2人分

鶏もも肉又はむね肉(1枚約150g) ―― 2枚
塩 ―― 適宜
こしょう ―― 適宜

1. 鶏肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
2. 皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをします。
3. グリル焼網の真ん中に皮が上になるようにのせ、〈上火:弱、下火:強〉で約11分焼きます。

ローストビーフ

上火［強］ー下火［強］

約8～9分

▼ アルミはくに包んで

約15分

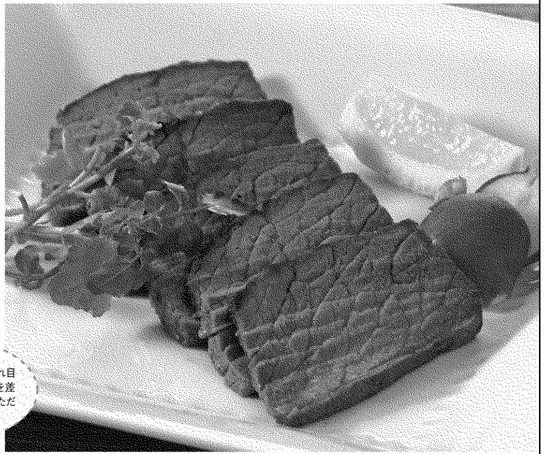
材料

牛ももかたまり肉 ―― 約300g(厚さ3cm)
塩 ―― 小さじ1/2
こしょう ―― 適宜
アルミはく

1. 牛もも肉に塩、こしょうをまんべんなくふって手ですりこみ、室温に30分程度置きます。
2. ①をグリル焼網の真ん中に置き、〈上火:強、下火:強〉で約8～9分焼きます。
3. 焼きあがったら、グリルから取り出してアルミはくに包み、約15分休ませます。
4. ③を切り分けて器に盛りつけます。

Point

お好みで、牛肉の所々に切れ目を入れて、にんにくの薄切りを差し込んで焼いてもおいしくいただけます。



クックブック
RN-P873C-VXAAHL 〈RCB71WGV2-L〉 11080020278
RN-P873C-VXAAHR 〈RCB71WGV2-R〉 11080020279
RN-P873C-VXBBHL 〈RCB71WGV2-L〉 11080020280
RN-P873C-VXBBHR 〈RCB71WGV2-R〉 11080020281
01

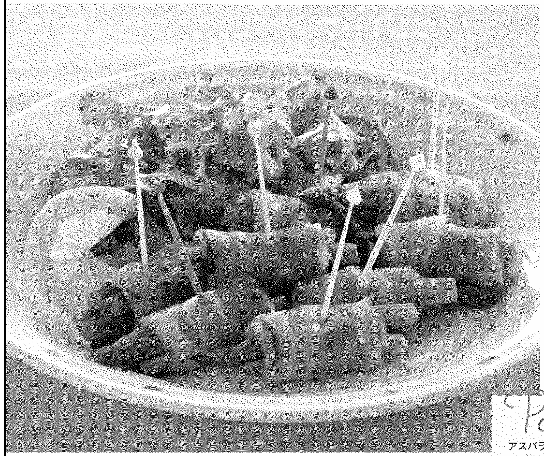
アスパラのベーコン巻き

上火強ー下火強

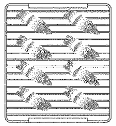
約5分

材料・2人分

- グリーンアスパラガス――8本
- 塩――適宜
- ベーコン――4枚



❶アスパラは、かために塩ゆでして5cmの長さに切りそろえます。
❷ベーコンは半分の長さに切ります。
❸ゆでたアスパラをベーコンで巻き、巻き終わりを下にしてグリル焼網に並べます。〈上火:強、下火:強〉で約5分焼きます。



Point
アスパラの代わりにエリンギやゆでたエビを使ってベーコン巻きにしてもよいでしょう。

いろいろきのこの焼きマリネ

上火強ー下火強

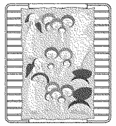
約5分

材料・2人分

- 生しいたけ――2個
- しめじ――40g（約1/4袋）
- えのき――50g（約1/2袋）
- エリンギ――1本
- A
  - オリーブオイル――大さじ1
  - 酢――小さじ2
  - しょうゆ――小さじ1
  - 塩・こしょう――適宜
  - パセリ（みじん切り）――適宜
- アルミはく

❶きのこ類の石づきを取り、しいたけは半分に切り、しめじ・えのきは小房に分け、エリンギは適当な大きさに手でさいておきます。
❷Aをよく混ぜ合わせます。
❸グリル焼網の平らな面にアルミはくを敷き、①のきのこを並べます。〈上火:強、下火:強〉で約5分焼きます。
❹熱いうちに②に漬け込み、20分程おきます。

※アルミはくを敷く場合はグリル焼網の両側（ななめになった部分）をふさがないでください。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。



焼きおにぎりセット

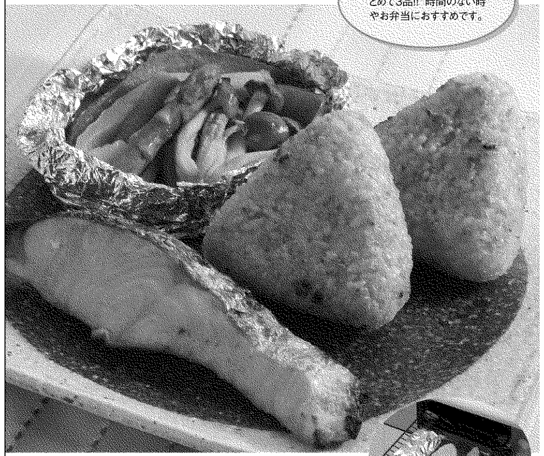
組み合わせ次第で1度にまとめて3品!! 時間のない時やお弁当におすすめです。

上火強ー下火強

約8分

材料・1人分

- 塩鮭（約90g）――1切
- ホイル焼き――1個分
  - グリーンアスパラガス――1本
  - たまねぎ――30g
  - しめじ――20g
  - パプリカ（赤・黄）――各18g
  - バター――適宜
  - 塩――適宜
- アルミはく
- 焼きおにぎり――2個分
  - ごはん――200g
  - しょうゆ――小さじ1
  - 炒りごま（白）――小さじ1
  - 塩――適宜



※焼きおにぎりはふちに置くと焦げやすくなりますので中央に並べます。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

❶ホイル焼きのアスパラは根元の固い部分を切り落とし4等分に切ります。しめじは石づきを取って小房に分けておき、たまねぎは薄切り、パプリカはそれぞれ細切りにします。
❷アルミはくに薄くバターをぬり、薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に残りの材料をのせ、塩をして包みます。
❸焼きおにぎりはごはんに塩、しょうゆ、白ごまを加えて混ぜます。2等分して三角おにぎりを作ります。
❹グリル焼網に塩鮭と②、③をそれぞれ並べ、〈上火:強、下火:強〉で約8分焼きます。

ピザトースト

●トーストプレートを使用する場合　上火弱ー下火強
●アルミはくを使用する場合　上火強ー下火弱

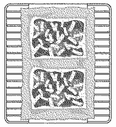
約5分

材料・2人分

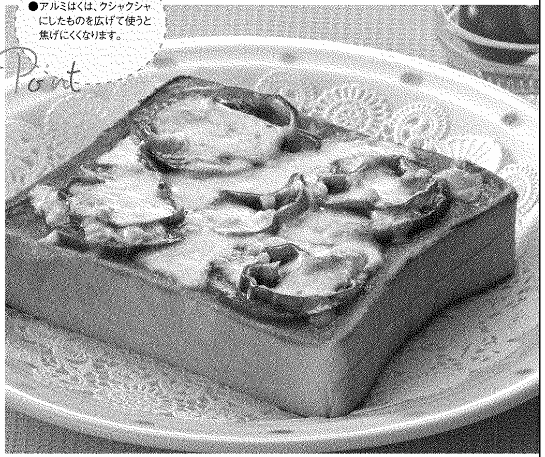
- 食パン（4枚切～6枚切）――2枚
- サラミ、ピーマン、トマトケチャップ、ピザ用チーズ――などお好みの具を
- アルミはく

❶トーストプレートを使用する場合は、グリル焼網にトーストプレートをセットし、お好みの具をのせた食パンをのせます。アルミはくを使用する場合は、グリル焼網の平らな面にアルミはくを敷いて食パンをのせます。それぞれの火力で約5分焼きます。

※機種によっては、トーストプレートが付属されていない場合があります。取扱説明書をご確認の上お買い求めください。
※アルミはくを敷く場合はグリル焼網の両側（ななめになった部分）をふさがないでください。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。



Point
●アルミはくは、クシャクシャにしたものを広げて使うと焦げにくくなります。



クックブック

RN-P873C-VXAAHL 〈RCB71WGV2-L〉 11080020278
RN-P873C-VXAAHR 〈RCB71WGV2-R〉 11080020279
RN-P873C-VXBBHL 〈RCB71WGV2-L〉 11080020280
RN-P873C-VXBBHR 〈RCB71WGV2-R〉 11080020281

01

●保温時間が長い程、火通りしやすくなります。お好みで調節してください。
●冷やして食べてもよいでしょう。
Point

焼きりんご

上火強ー下火強
約7分
▼ 庫内保温
約5分

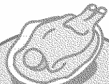
材料・2人分

- りんご――1/2個
- グラニュー糖――小さじ2
- バター――5g
- アルミはく

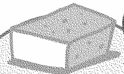
1. りんごは皮をむいて芯を取り除き、7〜8mmのいちょう切りにします。
2. アルミはくに①を並べて、グラニュー糖をふりかけ、バターをのせて包みます。
3. グリル焼網に②をのせ、〈上火:強、下火:強〉で約7分焼きます。そのままグリルの中に5分以上置いておきます。
4. あら熱がとれてから、器に盛り付けてお好みでアイスクリームなどを添えます。

※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

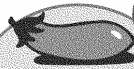
こんな料理もいかが…



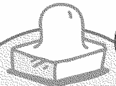
約8分
大あさり
大あさり4個(2人分)
上火弱ー下火強



約7分
厚 あ げ
厚あげ2枚(2人分)
上火強ー下火強
焦げやすいので油抜きしてから焼きます。



約8〜12分
焼きなす
ナス2個(2人分)
上火強ー下火強
なすのがくを取り、たてに3〜4本切れ目を入れて焼きます。



約5分
焼きもち
もち4個(2人分)
上火弱ー下火強
焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。

素焼き 約6分 ▶ たれ 約2分
焼きおにぎり
おにぎり4個(2人分)
上火強ー下火強 ▶ 上火強ー下火強
焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。

教えてほしい グリルのぎもん

Q1 グリルで魚以外のものを焼いたら、魚のニオイは移らないの?

A 魚の臭いは移りません。
グリルで焼いている間は食材の中の水分が加熱され、水蒸気となって外へ出ようとします。この力の方が、食材の中に入ろうとする空気の流れよりも強いため、周囲にニオイ成分がある場合でも、調理中の食材にニオイが移りません。
だたし、焼いた後に庫内に食材を入れたままにしたり、グリル皿と焼網がきちんと洗われていないとニオイがつく場合があります。

Q2 どのような容器をグリルで使っていいのですか?

A グリルの庫内は約400℃まで上昇し、オーブンなどに比べて狭いため下記のものを選びましょう。

○直火使用可の表示があるもの。
○グリル庫内のバーナーにふれないよう、深さ約4cm以内のもの。

Q3 グリル皿にグリル石などを敷いてもいいのですか?

A グリル皿にグリル石などを敷くことは禁止しています。
「魚の脂やニオイを吸収する石」などが便利商品として見受けられますが、数回の使用で石に吸収された脂が燃え出す危険性があるため、グリル皿に敷くことは禁止しています。

Q4 グリル庫内のお手入れ方法は?

A 台所用中性洗剤と水を含ませたやわらかい布などでふき取ります。グリル使用のたびにお手入れすることをおすすめしますが、以下のことに注意します。

○やけどの恐れがあるため、グリル庫内は必ず冷えてからお手入れします。
○庫内の部品で手を切る恐れがあるため、必ずゴム手袋か軍手をはめます。
○お手入れする部分はグリル庫内の側面と底面にし、それ以外は触らないでください。

Q5 グリル焼網やグリル皿のお手入れ方法は?

A お使いのたびに、台所用中性洗剤を含ませたスポンジで水洗いし、水気をふき取ります。汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤と水を含ませたキッチンペーパーで汚れた部分を湿らせておき、汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。

クックブック
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 1108002O1278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 110800201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201281
01

クックブック		
	RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉	1108020 1278
	RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉	1108020 1279
	RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉	1108020 1280
	RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉	1108020 1281
		01

水無し両面焼用トーストプレート説明書

RCP-72V

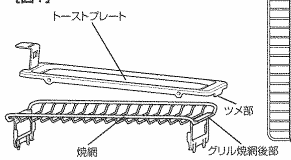
使いかた

グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。

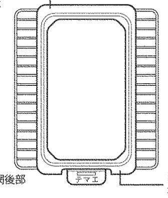
●トーストプレートのセット

トーストプレートの「テマエ」刻印のある方を手前側にして、[図1]のようにグリル焼網後部にトーストプレート奥側のツメ部を引っ掛けるようにセットしてください。また、セット後にトーストプレートの前後が、[図2]のようにグリル焼網より少し出っ張りがあることを確認してください。

[図1]

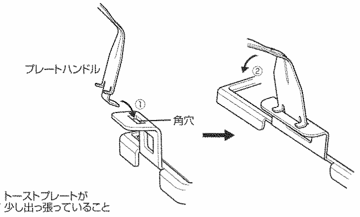


[図2]



●トーストプレートの取り出しかた

図のようにプレートハンドルのツメをトーストプレートの角穴に差し込み（図中①）、水平にたおします（図中②）。そして確実にセットされたことを確認してから取り出します。



安全上のご注意（必ずお守りください）

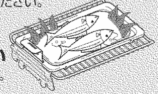
⚠警告

グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。また使用後も必ず掃除してください。（脂を取り除く）

グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。
なおグリル皿には何も入れないでください。

⚠注意

トーストプレートの上で魚焼きや油物料理をしない



脂がたまり発火する原因になります。

トーストプレートを取り出すときは付属のプレートハンドル以外は使用しない

使用中、使用直後は高温になっていますので、やけどをする原因になります。
必ず付属のプレートハンドルを使って取り出してください。

熱い状態で水をかけない

変形・変色の原因になります。

調理時は焼きすぎない

火災の原因になります。

トーストプレートをコンロで使用しない

このトーストプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。
トーストプレートの変形・変色・機器の故障の原因になります。

お手入れのしかた

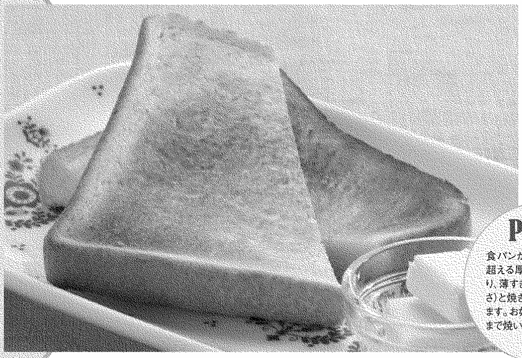
●中性洗剤を含ませたスポンジ・やわらかい布でお手入れした後水洗いし、乾いた布でふきとります。
汚れがひどい場合は、中性洗剤で汚れた部分を湿らせておくとよいでしょう。
※トーストプレートはアルミ製ですので中性洗剤以外のものを使用すると変色の原因になります。
食器洗い乾燥機を使って洗浄する場合、食器洗い乾燥機用中性洗剤をご使用ください。

- ●グリル皿に水を入れないで使用してください。
- ●グリルの使用方法は機器付属の取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- ●記載の火力・時間は目安です。材料の量や好みにより調節してください。
- ●このトーストプレートを使用できない機器もあります。詳しくは機器をお買い上げの販売店、または当社事業所へご相談ください。

71WAV2-76(01)
YL-11 ◎
DP000005218940

- ●調理時間は形・量・大きさ・初期温度・室温などによって多少異なります。
クックブックに示されている調理時間は一応の目安として利用してください。
- ●庫内が熱い場合は冷ましてからご使用頂くか、記載時間より1分程度短く設定してください。
- ●トーストプレートを連続して使用する場合は5分程度、間を開けてください。
調理完了する前に過熱防止装置が働いて、自動消火することがあります。

※グルメメニュー「トースト」については、連続使用可能です。



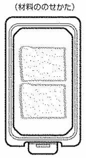
トースト

上火 弱 ― 下火 強

約4分

材料	
食パン	2枚

（材料ののせかた）



Point

食パンが厚すぎる（3cmを超える厚さ）と焦げやすくなり、薄すぎる（2cm未満の厚さ）と焼き色がつきにくくなります。お好みの焼き色になるまで焼いてください。

1 グリル焼網にトーストプレートをセットし、食パンをのせて、〈上火:弱、下火:強〉で約4分焼きます。

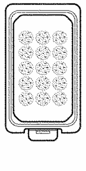
ロッククッキー

上火 強 ― 下火 弱

約5分

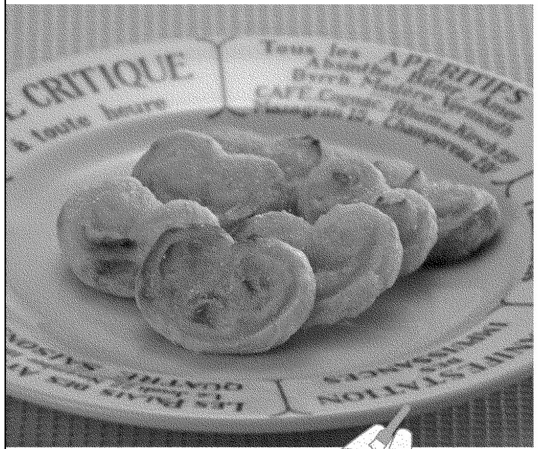
材料・約30個分（2回分）	
薄力粉	100g
無塩バター	50g
砂糖	50g
卵	1/2個
チョコレート（板チョコ）	50g
くるみ	20g
バニラエッセンス	少々
＜ぬり用＞	
無塩バター	適宜
薄力粉	適宜

（材料ののせかた）



1 卵と無塩バターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。
2 チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。
3 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、砂糖を2～3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。
4 3に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えてさらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ、2を入れて軽く混ぜ合わせます。
5 トーストプレートに無塩バターを薄くぬり、薄力粉を軽くふるっておきます。スプーンで4の生地をトーストプレートにのせ、手で形を平らに整えます。
6 5をグリル焼網にセットし、〈上火:強、下火:弱〉で約5分焼きます。焼き上がったら、すぐにトーストプレートから取り出します。

クックブック		
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉	11080020278	
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉	11080020279	
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉	11080020280	
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉	11080020281	
		01



パイ（パルミエ）

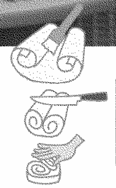
上火強－下火弱

約5分

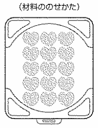
材料・約15個分

冷凍パイシート――――1枚
グラニュー糖――――適宜
卵（溶き卵）――――1/2個
ぬり用
　無塩バター――――適宜
　薄力粉――――適宜

1. 冷凍パイシートは広げて溶き卵をぬり、グラニュー糖を好みに応じてふりかけます。
2. そのまま両端からゆるく、すき間を作るようにして巻き、溶き卵をぬって両方を合せます。
3. ラップに包んで冷蔵庫で5分間寝かせます。クッキングプレートに無塩バターを薄くぬり、薄力粉を軽くふるっておきます。
4. ③の生地を1㎝幅に切り、切り面を手で軽くおさえてクッキングプレートに並べます。生地の表面に溶き卵を薄くぬります。
5. グリル焼網に④をセットし、両面焼きグリルで〈上火:強、下火:弱〉で約5分焼きます。
6. 焼き上がったら、すぐにクッキングプレートから取り出します。お好みでパイにグラニュー糖をふりかけます。



(材料ののせかた)



ロッククッキー

上火強－下火弱

約3分

▼ アルミはくをとり

上火強－下火弱

約2分

材料・約30個分

薄力粉――100g
無塩バター――50g
砂糖――50g
卵――1/2個
バニラエッセンス少々
チョコレート（板チョコ）――50g
くるみ――20g
ぬり用
　無塩バター――適宜
　薄力粉――適宜
アルミはく

1. 卵と無塩バターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。
2. チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。
3. 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、砂糖を2～3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。
4. ③に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えてさらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ、②を入れて軽く混ぜ合わせます。
5. クッキングプレートに無塩バターを薄くぬり、薄力粉を軽くふるっておきます。スプーンで④の生地をクッキングプレートにのせ、手で形を平らに整えます。
6. ⑤をグリル焼網にセットし、アルミはくを覆いかぶせます。両面焼きグリルで〈上火:強、下火:弱〉で約3分焼き、アルミはくをとり、〈上火:強、下火:弱〉で約2分焼きます。焼き上がったら、すぐにクッキングプレートから取り出します。

(材料ののせかた)

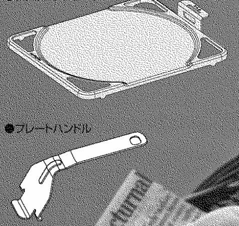
71W5ALR-70(01)
YF-27

水無両面焼用 クッキングプレート

COOK Book

●クッキングプレート

●プレートハンドル



- ●グリル皿に水を入れないで使用してください。
- ●グリルの使用方法は機器付属の取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- ●記載の火力・時間は目安です。材料の量や好みにより調節してください。
- ●このクッキングプレートを使用できない機器もあります。詳しくは機器をお買い上げの販売店、または当社事業所へご相談ください。

安全上のご注意

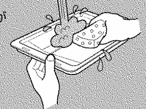
必ずお守りください

⚠ 警告

グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。また使用後も必ず掃除してください。

脂を取り除く

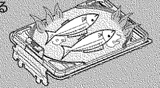
グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。なおグリル皿には何も入れないでください。



⚠ 注意

クッキングプレートの上で魚焼きや油物料理をしない

脂がたまり発火する原因になります。



クッキングプレートを取り出すときは付属のプレートハンドル以外は使用しない

使用中、使用直後は高温になっていますので、やけどをする原因になります。必ず付属のプレートハンドルを使って取り出してください。

調理時は焼きすぎない

火災の原因になります。

クッキングプレートをコンロで使用しない

このクッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。
故障の原因になります。

熱い状態で水をかけない

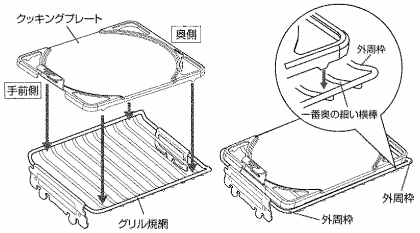
変形・変色の原因になります。

使いかた

グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。

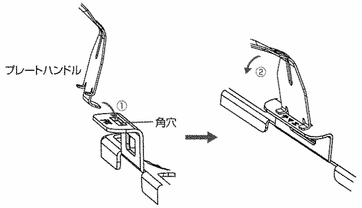
●クッキングプレートのセット

取り出し用のプレートハンドル差し込み部（「テマエ」刻印のある部分）を手前側にして、図のようにグリル焼網の一番奥と二番目の細い横棒の間にクッキングプレートの切欠きが合うようにセットします。そして前後左右にがたつきがないことを確認します。



●クッキングプレートの取り出しかた

図のようにプレートハンドルのツメをクッキングプレートの角穴に差し込み（図中①）、水平にたおします（図中②）。そして確実にセットされたことを確認してから取り出します。



お手入れのしかた

●中性洗剤を含ませたスポンジ・やわらかい布でお手入れした後水洗いし、乾いた布でふきとります。汚れがひどい場合は、中性洗剤で汚れた部分を湿らせておくとよいでしょう。

※クッキングプレートはアルミ製ですので中性洗剤以外のものを使用すると変色の原因になります。食器洗い乾燥機を使って洗浄する場合、食器洗い乾燥機用中性洗剤をご使用ください。

トマトとなすのグリルピザ

上火 弱 ー下火 強

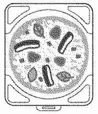
約7分

直径約20cm

材料・2枚分

生地		
A	薄力粉・強力粉	各100g
	ベーキングパウダー	小さじ1/2
	塩	小さじ1/2
	砂糖	小さじ1/2
水		100mℓ
オリーブオイル		大さじ1
トッピング		
	ピザソース（市販のもの）	適宜
	トマト	1/2個
	なす	40g
	バジルの葉	適宜
	ナチュラルチーズ（ピザ用）	30g

（材料ののせかた）



1. 大きめのボウルにAを合わせてふるい入れます。中心をくぼませて水とオリーブオイルを加え、ひとまとまりになるまでこねます。（まとまりにくい場合は水を5mℓ程度、生地の様子を見ながら加えます。）さらに、耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねます。生地をラップで包み、常温のまま約10分寝かせます。
2. トマトは皮をむいて種を取り除き、1.5cm角に切ります。なすはたてに切ります。
3. クッキングプレートにオリーブオイル（分量外）を薄くぬり、①の生地を2等分したものをプレートに手で広げてのばします 。
4. フォークで生地全体に穴をあけ、表面に薄くオリーブオイル（分量外）をぬります。ピザソースをぬり、トマトとなすをのせて、手でちぎったバジルの葉を散らし、チーズをのせます。
5. グリル焼網に④のクッキングプレートをセットし、両面焼きグリルで〈上火:弱、下火:強〉で約7分焼きます。

フルーツのグリルピザ

上火 弱 ー下火 強

約7分

直径約20cm

材料・2枚分

生地		
A	薄力粉・強力粉	各100g
	ベーキングパウダー	小さじ1/2
	塩	小さじ1/2
	砂糖	小さじ1/2
水		100mℓ
オリーブオイル		大さじ1
トッピング		
カスタードクリーム		
	卵黄	2個
	牛乳	200mℓ
	砂糖	40g
	薄力粉	30g
	無塩バター	10g
	バニラエッセンス	少々
パイナップル（缶詰）		1枚
黄桃（缶詰）		1/2個
りんご		1/4個

1. カスタードクリームを作る。ボールに薄力粉と砂糖を合わせてふるい入れ、沸騰直前まで温めた牛乳を加えて混ぜます。
2. 鍋に①をこして入れ、中火にかけながらとろみが出るまで混ぜます。
3. とろみが出たら火からおろして卵黄を加え、再び火にかけます。プルプツと煮立つまで混ぜながら、卵黄に火を通します 。
4. 火を止めて無塩バターを加え、冷めたらバニラエッセンスを加えます。
5. 生地は『なすとトマトのグリルピザ』①の要領で作ります。
6. クッキングプレートにオリーブオイル（分量外）を薄くぬり、⑤の生地を2等分したものをプレートに手で広げてのばします。フォークで生地全体に穴をあけ、④のカスタードクリームをぬり、適当な大きさに切ったフルーツをのせます。
7. グリル焼網に⑥のクッキングプレートをセットし、両面焼きグリルで〈上火:弱、下火:強〉で約7分焼きます。

Point

●手作りの生地などは加熱中にふくれることがありますので、生地全体にフォークで穴をあけるとよいでしょう。
●プレートに乗せたままピザをカットすると傷つきの原因となります。

豆腐田楽

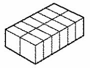
上火 強 ー 下火 強

約3分

▼ 田楽みそをぬり

上火 弱 ー 下火 強

約2分



材料

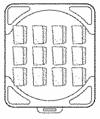
木綿豆腐		1丁
田楽みそ		
A	白みそ	40g
	砂糖	大さじ1
	みりん	大さじ1/2
B	赤みそ	25g
	砂糖	大さじ2
	みりん	大さじ1
サラダ油（ぬり用）		適宜

❶豆腐は12等分（1丁を6等分し、さらにそれぞれを2等分する）して、乾いたふきんまたはペーパータオルで水切りをします。

❷田楽みそを作ります。A、Bのみそにそれぞれ砂糖を入れ、みりんを加えて練り合わせます。

❸クッキングプレートにサラダ油を少し多めにぬり、①の豆腐を並べます。グリル焼網にセットし、両面焼きグリルで〈上火:強、下火:強〉で約3分素焼きします。②の田楽みそをそれぞれぬり、再び両面焼きグリルで〈上火:弱、下火:強〉で約2分焼きます。盛り付ける時に、お好みで竹串をさします。

（材料ののせかた）



Point

焼き上がったすぐは、豆腐がクッキングプレートにくっついている場合があります。グリルからクッキングプレートを取り出した後、1分程度おいていただきますと取れやすくなります。

きのこのパン粉焼き

上火 弱 ー 下火 弱

約6分

材料

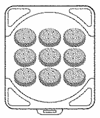
生しいたけ		9枚
A	パン粉	大さじ4
	粉チーズ	大さじ2
	にんにく（みじん切り）	1かけ
	パセリ（みじん切り）	大さじ1
	バジル（乾燥）	少々
	溶かしバター	大さじ1
	オリーブオイル	大さじ1
	塩	少々
	こしょう	少々

❶生しいたけは石づきを取っておきます。

❷ボールにAを入れて混ぜ合わせ、しいたけのかさの内側にのせます。

❸クッキングプレートに②を並べ、グリル焼網にセットします。両面焼きグリルで〈上火:弱、下火:弱〉で約6分焼きます。

（材料ののせかた）



トースト

上火 強 ー 下火 強

予熱 約2分

▼

上火 弱 ー 下火 強

約2分

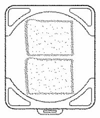
材料

食パン	2枚

❶グリル焼網にクッキングプレートをセットし、〈上火:強、下火:強〉で約2分予熱します。

❷予熱したクッキングプレートに食パンをのせ、〈上火:弱、下火:強〉で約2分焼きます。

（材料ののせかた）



プチスイートポテト

上火 弱 ー 下火 弱

約5分

材料・約20個分

さつまいも（約200g）		1本
A	無塩バター	30g
	砂糖	25g
	はちみつ	10g
	卵黄	1個分
	生クリーム	大さじ1・1/2
	バニラエッセンス	少々
直径3cmアルミケース		約20個分

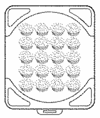
❶さつまいもは蒸して皮をむき、熱いうちに裏ごしします。

❷鍋にAと裏ごししたさつまいもを入れ、弱火にかけながら混ぜ合わせます。

❸②を星型の口金をつけた絞り出し袋に入れ、アルミケースに絞り出します。（1個が12g程度になります。）

❹クッキングプレートに③を並べ、グリル焼網にセットし、両面焼きグリルで〈上火:弱、下火:弱〉で約5分焼きます。

（材料ののせかた）



クックブック	RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉	11080020l278 110800201279 110800201280 110800201281
		01

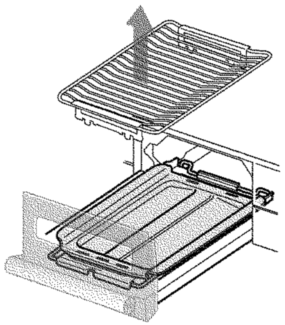
71W5ALR2-71X01(00)
YH-20 ◎

使いかた

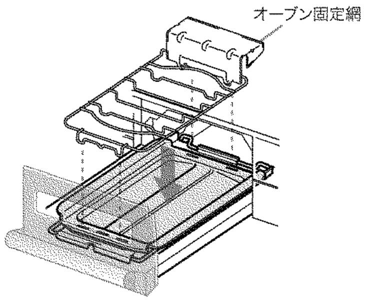
グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。

ダッチオーブンのセット

1. グリルとびらをいっぱいに引き出し、グリル焼網をはずします。



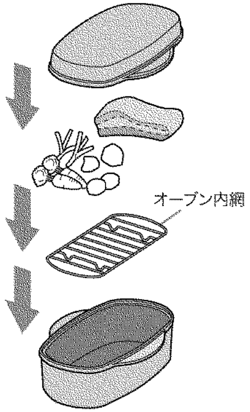
2.オーブン固定網をグリル皿の穴４ヶ所にセットします。



3. ダッチオーブンにオーブン内網をセットし調理物を入れます。

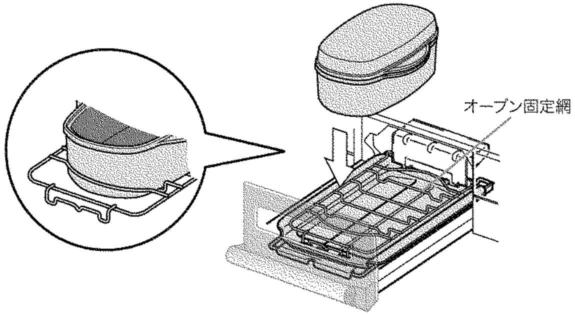
（オーブン内網は、料理によってセットしない場合があります。肉など脂がたくさん出る場合に使用します。）

●お願い●
オーブンシートを使用する場合は、ダッチオーブンからはみ出さないようにしてください。

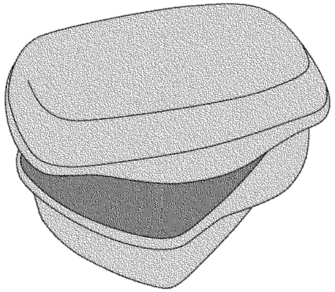


4.ダッチオーブンをグリルにセットします。

●お願い●
ダッチオーブンは重たいので持ち運びに注意してください。



ご使用・お手入れの注意点〔ダッチオーブン〕



消火直後、ダッチオーブンは非常に高温になっているのでご注意ください

●消火後すぐに蓋を開けると、湯気で火傷をするおそれがありますのでご注意ください。
●ダッチオーブンは重いので、持ち運びに十分注意してください。
●ダッチオーブンを使用する場合は付属のオーブン固定網を必ず使用してください。オーブン固定網を使用しないと途中消火したり、燃焼不良の原因になります。
●調理終了後ダッチオーブンはたいへん熱くなっています。ダッチオーブンを持ち運ぶ場合は付属の「ミトン」をご使用になり注意してお持ちください。
●オーブン調理後ダッチオーブンを食卓にのせる場合は、必ずなべ敷きを使用してください。
※ダッチオーブンを入れないで、オーブン機能やケーキ／パン機能を使用しないでください。発火の原因となります。

ダッチオーブンはホーロー加工されているのでシーズニングは不要です

シーズニング：使用前後に油を塗ったり、焼きを入れたりすること。

〔ダッチオーブンのお手入れ〕

●ダッチオーブンが十分冷えてから、お手入れしてください。
●台所用中性洗剤を含ませたスポンジでよく洗ってください。
●水洗いした後、乾いた布で水気を十分ふき取ってください。
●万一赤さびが発生した場合は、さびをよく洗い流し、水気を十分ふき取った後、さびが発生した部分に少量の食用油を塗っておきます。
※スチールたわしはホーロー表面に細かな傷が付き、汚れがこびりつきやすくなるため使わないでください。
※使い終わってすぐに水をかけるとホーロー加工がはがれることがあります。急速に冷やさないでください。

このビルトインコンロの安全機能について

●グリル過熱防止機能
グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火する機能です。
連続で長時間使用した場合や、オーブン機能やケーキ／パン機能でオーブン固定網をセットしていない場合、安全の為、自動消火することがあります。

この「カンタン！使いこなしブック」は基本的な使用方法を記載しています。
注意事項や詳細の操作方法などは取扱説明書を必ずご覧ください。

RECIPE

オーブン機能を使った
レシピはこのマーク→ D

ケーキ／パン機能を使った
レシピはこのマーク→ C
※機種によっては「ケーキ／パン」機能が
ない場合があります。

D ●オーブン機能●

チキンロール …… P 7

カボチャのシチュー …… P 8

豚肉のハーブ焼き（ローストポーク） …… P 9

ラザニア …… P10

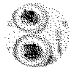
鮮魚のアクアパッツア …… P11

ミートローフ …… P12

若鶏のオーブン焼き …… P13

ポトフ …… P14

スコーン …… P15


フルーツケーキ …… P16

C ●ケーキ／パン機能●
※機種によっては「ケーキ／パン」機能がない場合があります。

ダッチオーブンブレッド …… P17

ピザ風モーニングブレッド …… P18

スポンジケーキ …… P19

ガトーショコラ …… P20

○記載の時間は目安です。材料の量や好みにより調節してください。
○オーブンシートを使用する場合は、ダッチオーブンからはみ出さないようにしてください。

クックブック	
RN-P873C-VXAAHL 〈RCB71WGV2-L〉	11080201278
RN-P873C-VXAAHR 〈RCB71WGV2-R〉	11080201279
RN-P873C-VXBBHL 〈RCB71WGV2-L〉	11080201280
RN-P873C-VXBBHR 〈RCB71WGV2-R〉	11080201281
01	

D

オーブン機能 ▶ 加熱 20分 + 余熱 20分

チキンロール

●材料(4人分)

鶏もも肉	2枚(1枚250g)
ハーブソルト(または塩)	適量
こしょう	適量
ニンジン	1/2本
インゲン	6本
プロセスチーズ	50g

●作り方

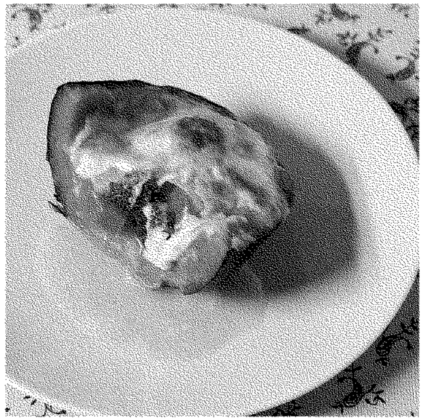
1. 鶏もも肉は切り込みを入れて厚さを均一にし、ハーブソルト、こしょうで下味をつける。
2. ニンジンは1cm角で鶏肉の長さに切り、インゲンは筋を取り、下茹でする。
3. プロセスチーズもニンジンと同様に切る。
4. 鶏肉の皮を下にして広げ、茹でた野菜、チーズをのせて巻き込み、巻き終わりを下にする。
5. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、オーブン内網を入れ、4をのせる。蓋をしグリルに入れる。
6. オーブン機能を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。

★お好みでレモンを絞ってもよいでしょう。

D

オーブン機能 ▶ 加熱 20分 + 余熱 20分

カボチャのシチュー



●材料(4人分)

カボチャ	1/2個
クリームシチュー (市販品または余ったもの)	適量
とろけるチーズ	50g

●作り方

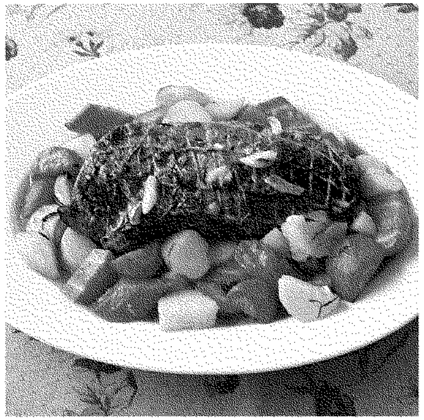
1. ダッチオーブンにオーブンシートを敷く。
   カボチャはダッチオーブンに入る高さに切り、種を取る。
   (カボチャが安定しない場合は底を少し切ります。)
   ダッチオーブンに切り口を上にして入れ、種を取り除いたところにシチューを入れる。
   上にチーズをのせ、蓋をしグリルに入れる。
2. オーブン機能を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。

★シチューを多めに入れたい場合は、カボチャの実を削ってください。
★クリームシチューは市販品(チルド)や余ったシチューなどを使うと手軽です。
冷蔵庫に入っていたものは温め直してからお使いください。
★カボチャの大きさによって加熱時間が異なる場合があります。
竹串で仕上がりを確認し、必要に応じて加熱時間を追加してください。
(カボチャの厚さ3㎝程度ではタイマー30分が目安です。)

D

オーブン機能 ▶ 加熱 25分 ＋ 余熱 20分

豚肉のハーブ焼き（ローストポーク）



●材料（4～6人分）

豚肩ロース肉（ブロック）	400g
ハーブソルト（または塩）	小さじ1強
こしょう	適量
ニンニク（薄切り）	1片
サラダ油	大さじ1
ジャガイモ	2個
ニンジン	1本
ローズマリー	適量
（タイム・セージなどもあれば）	

●作り方

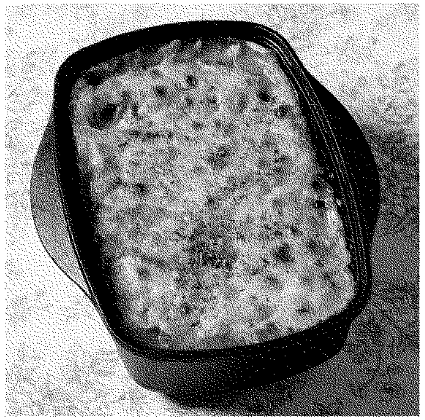
1. 豚肉にハーブソルト、こしょう、ニンニクをすり込む。
   ジャガイモは皮をむいて4等分にし、ニンジンは乱切りにする。
2. フライパンを熱しサラダ油大さじ1を入れて、1の肉の全面に焦げ目を付ける。
3. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、オーブン内網を入れ肉を中心に置く。
   1のジャガイモとニンジンを肉の周りに入れてローズマリーをのせ、蓋をしグリルに入れる。
4. オーブン機能を選択し、タイマーを25分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる（余熱）。

★肉の形により加熱時間は少し変わります。
正方形では25分、長方形では20分が目安です。
★肉の形を整えるため、たこ糸を巻いてもよいでしょう。

D

オーブン機能 ▶ 加熱 15分 ＋ 蓋を取り 加熱 約3分

ラザニア



●材料（ダッチオーブン1台分）

ラザニア（乾麺）	80g
ホワイトソース（缶詰）	1缶（約290g）
ミートソース（缶詰）	1缶（約290g）
ジャガイモ	2個
ナス	2個
ホウレン草	1把
オリーブ油	大さじ2～4
塩・こしょう	適量
ピザ用チーズ	100g
パセリ（きざむ）	適量

●作り方

1. ジャガイモは皮をむき5mmの厚さに切る。
   ナスはへたを取り5mmの厚さでななめ切りにする。ホウレン草は5cmの長さに切る。
2. フライパンにオリーブ油を入れて1の野菜を別々に炒め、塩、こしょうで下味をつける。
3. ラザニアは指定通りに茹でる。
4. ダッチオーブンにラザニア、ミートソース、ホワイトソース、ジャガイモ、ナス、ホウレン草を
   2回くり返して重ね、更にラザニア、ミートソース、ホワイトソースをのせる。
5. 最後にチーズをのせ、蓋をしグリルに入れる。
6. オーブン機能を選択し、タイマーを15分に設定する。グリルを点火する。
   消火後、焼き色をつけるためダッチオーブンの蓋を取り、グリルで約3分加熱する。
   出来上がったらパセリをふりかける。

★便利な市販のラザニアセットもあります。この場合はラザニアを湯に入れて柔らかくします。

D

オーブン機能 ▶ 加熱 15分 + 余熱 10分

鮮魚のアクアパッツア

●材料(2~4人分)

鯛(又は白身魚)	丸1尾
ニンニク(みじん切り)	1片
オリーブ油	大さじ1
あさり	200g
プチトマト	8個
ブラックオリーブ	8個
アンチョビフィレ	2枚
白ワイン	100ml
水	100ml
パセリ(きざむ)	適量

●作り方

1. 鯛はうろこを取り、内臓を取ってきれいに洗い、縦に3本ほど切り込みを入れておく。
2. ダッチオーブンをコンロで火にかけ、オリーブ油でニンニクを炒める。
3. 2に鯛を入れ、残りの材料を加えて蓋をし、グリルに入れる。
4. オーブン機能を選択し、タイマーを15分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で10分休ませる(余熱)。
   出来上がったら、パセリをふりかける。

D

オーブン機能 ▶ 加熱 20分 + 余熱 20分

ミートローフ

●材料(ダッチオーブン1台分)

ひき肉(豚と牛の合びき)	500g
タマネギ(みじん切り)	1/2個
シメジ(大きめみじん切り)	100g
パン粉(乾燥)	3/4カップ
牛乳	大さじ4
卵	1個
塩	小さじ1/2
黒こしょう	適量
ナツメグ	小さじ1/2~1
サラダ油	適量
ローリエ	2枚
・ソース	
焼き汁	大さじ2
トマトケチャップ	大さじ3
ウスターソース	小さじ1
バター	大さじ1/2

●作り方

1. ひき肉に全ての材料を加え、粘りがでるまでよく混ぜ合わせる。
2. 手にサラダ油を付け、1を丸く整える。
3. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、オーブン内網を入れ、2をのせる。
   網の大きさまで表面を平らに広げ、中央を1cm程度くぼませる。
   ローリエをのせ、蓋をしグリルに入れる。
4. オーブン機能を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。
5. 鍋に焼き汁を入れ、トマトケチャップ、ウスターソース、バターを加えて煮詰め、
   ソースを作り、ミートローフにかける。

★お好みで、表面をしゃぶしゃぶ用の豚肉で覆ってもおいしくいただけます。
加熱時間は長めに設定してください。
(豚肉7枚程度ではタイマー25分が目安です。)

D

オーブン機能 ▶ 加熱 20分 + 余熱 20分

若鶏のオーブン焼き

●材料(4人分)

鶏もも肉	2枚(1枚250g)
ジャガイモ	2個
タマネギ	1個
ベーコン	50g
ニンニク	5片
タイム(葉のみ)	大さじ1
オリーブ油	大さじ3
塩	小さじ2
こしょう	適量

●作り方

1. 鶏もも肉は切り込みを入れて厚さを均一にし、つぶしたニンニク1片、塩小さじ1、タイム大さじ1/2、オリーブ油大さじ1、こしょう適量をよくすり込み、1時間ほど置く。
2. 1を丸めるようにして形を整え、たこ糸をかけ、フライパンで表面を軽く焼き固める。
3. 皮をむいて4等分にしたジャガイモ、薄切りにしたタマネギとベーコン、タイム大さじ1/2、残りのニンニク、塩小さじ1、こしょう適量、オリーブ油大さじ2をボールでよく混ぜる。
4. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、2の鶏肉を中心に置く。
   3を鶏肉の周りに入れ、蓋をしグリルに入れる。
   (全体に均一に火が通るように、鍋の縁ギリギリまで材料を入れないのがポイント。)
5. オーブン機能を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。

D

オーブン機能 ▶ 加熱 20分 + 余熱 20分

ポトフ

●材料(2人分)

ジャガイモ(男爵)	中1個
タマネギ	1/2個
ニンジン	小1本
あらびきウィンナー	4本
固形ブイヨン	1個
水	300ml
ローリエ	1枚

●作り方

1. ジャガイモは皮をむき、4等分に切る。タマネギはくし形に切り、
   ニンジンはひと口大の乱切りにする。ウィンナーは切り込みを入れる。
2. ダッチオーブンにすべての材料を入れ、蓋をしグリルに入れる。
3. オーブン機能を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。

D

オーブン機能 ▶ 加熱 15分 + 余熱 15分

スコーン

●材料(4個分)

A	薄力粉	125g	
A	ベーキングパウダー	小さじ1	
A	砂糖	20g	
A	塩	少々	
	バター(食塩不使用)	35g	
	卵	1/2個	あわせて60gくらい
	牛乳	35ml	あわせて60gくらい

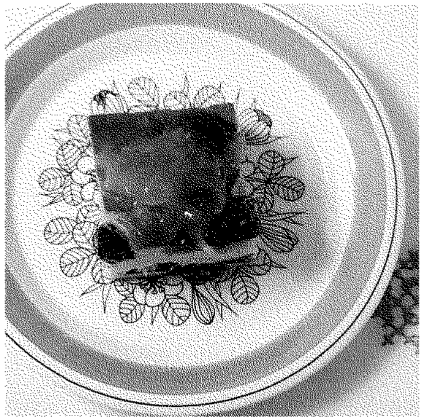
●作り方

1. ボールにAを合わせてふるい入れる。
2. 冷蔵庫から出したての冷たいバターを1㎝角に切り、1のボールに入れる。
   指先で押しつぶしながら粉と混ぜ合わせ、
   両手ですり合わせるようにしてぼろぼろの状態にする。
3. 卵と牛乳を合わせておき、2の中に入れてひとかたまりにし、混ぜすぎないようにする。
   生地をラップで包み、冷蔵庫で1時間くらい休ませる。
4. 3の生地を4等分にして1個の大きさが高さ3cm直径4.5cmの円筒にする。
5. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、4を並べて蓋をしグリルに入れる。
6. オーブン機能を選択し、タイマーを15分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのままグリルの中で15分休ませる(余熱)。

D

オーブン機能 ▶ 加熱 20分 + 余熱 20分

フルーツケーキ



●材料(ダッチオーブン1台分)

バター(食塩不使用)	100g
砂糖	100g
卵(Mサイズ)	2個
薄力粉	100g
プルーン(ドライ・種なし)	5個
干しいちじく	5個
バナナ	1本

●作り方

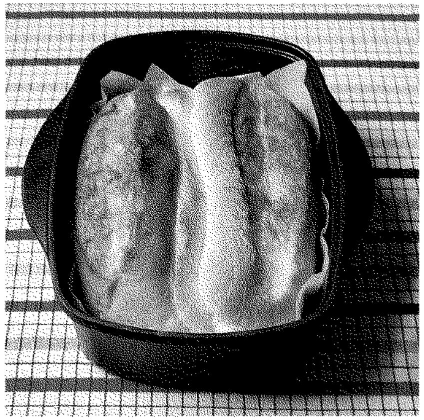
1. バターは室温にもどす。ダッチオーブンの内側の側面にアルミホイルをあて、
   その上から全体にオーブンシートを敷き込んでおく。
2. プルーンは4等分、いちじくは2等分、バナナは5㎜の輪切りにする。
   フルーツの1/3は飾り用に取っておく。
3. ボールにバターを入れてクリーム状にし、砂糖を2〜3回に分けて加えよく混ぜる。
4. 卵をときほぐし、3に5〜6回に分けて加えさらによく混ぜる。
5. 4にふるった薄力粉を入れて切るように混ぜる。
6. 5にフルーツを入れて軽く混ぜ、ダッチオーブンに流し込んで平らにする。
   飾り用のフルーツをのせ、蓋をしグリルに入れる。
7. オーブン機能を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
   消火後はそのまま20分休ませる(余熱)。
8. ダッチオーブンから取り出し、オーブンシートをはがして冷ます。

★お好みで、ラム酒でのばしたアプリコットジャムを熱いうちにぬってもよいでしょう。

※機種によっては「ケーキ／パン」機能がない場合があります。
※機種によっては焼き加減の表示が「強・中・弱」と「強め・標準・弱め」のタイプがあります。

ケーキ／パン機能 強／強め ▶ 加熱 20分

ダッチオーブンブレッド



●材料(ダッチオーブン1台分)

強力粉	200g
砂糖	20g
スキムミルク	6〜8g
塩	4g
インスタントドライイースト	4g
ぬるま湯(約36℃)	120〜130g
バター(食塩不使用)	24〜30g

●作り方

1.ボールに強力粉、イースト、砂糖、スキムミルク、塩を入れ、ぬるま湯をイーストめがけてそそぎ、手でこねる。
2.粉っぽさがなくなり、生地がひとかたまりになったらバターを加えてこねる。
台に出してさらに表面がきれいになるまでよくこね、形を丸く整える。
3.バター(分量外)を薄くぬったボールに生地を入れてラップをかけ、約2倍になるまで発酵させる。(50分程度)
4.打ち粉をした台に出し、手の平でたたいてガス抜きをする。
5.生地をスケッパーか包丁で6等分(もしくは2等分)にして丸める。かたく絞った濡れ布巾をかけて、ベンチタイムをとる。(15分程度)
6.手のひらでガス抜きをし、形を整え、オーブンシートを敷いたダッチオーブンに入れる。かたく絞った濡れ布巾をかけて、ダッチオーブンの7〜8分目の高さになるまで発酵させる。(30分程度)
7.布巾を取り、蓋をしグリルに入れる。ケーキ／パン機能の「強」または「強め」を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
8.消火後、ダッチオーブンからパンを取り出す。

★発酵させる時間は、冬季は少し長くなります。生地の発酵具合に合わせて時間を加減してください。
★パンこね機等を使用すると簡単に生地ができます。全ての材料を入れてこねます。

※機種によっては「ケーキ／パン」機能がない場合があります。
※機種によっては焼き加減の表示が「強・中・弱」と「強め・標準・弱め」のタイプがあります。

ケーキ／パン機能 強／強め ▶ 加熱 25分 ＋ 余熱 10分

ピザ風 モーニングブレッド

●材料(ダッチオーブン1台分)

・生地

薄力粉	130g
ベーキングパウダー	小さじ1 1/2
バター	40g
塩	小さじ1/2
卵(Mサイズ)	1個
牛乳	大さじ4

・具

グリンピース(冷凍)	30g
ハム	2枚
赤パプリカ	1/2個
プロセスチーズ	3〜4切れ(約30g)
粒コーン(缶)	大さじ3(約50g)

●作り方

1.バターは室温にもどす。ダッチオーブンにオーブンシートを敷き込んでおく。
2.グリンピースはさっと湯に通す。ハムは1cm角に切る。
赤パプリカとチーズは、小さめの角切りにする。
3.ボールに1のバターと塩を入れて、クリーム状になるまで練る。
4.卵を溶きほぐし、3のボールに少しずつ加えて混ぜ合わせる。
5.薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら4のボールに加えてさっくりと混ぜ、牛乳と2の材料、粒コーンを加え、さっくりと混ぜ合わせる。
6.ダッチオーブンに5の生地を流し入れ、蓋をしてグリルに入れる。
7.ケーキ／パン機能の「強」または「強め」を選択し、タイマーを25分に設定する。グリルを点火する。
消火後はそのままグリルの中で10分休ませる(余熱)。
ダッチオーブンから取り出し、オーブンシートをはがして冷ます。

調理／武蔵裕子　撮影／貝塚隆　スタイリング／黒木優子

※機種によっては「ケーキ／パン」機能がない場合があります。
※機種によっては焼き加減の表示が「強・中・弱」と「強め・標準・弱め」のタイプがあります。

ケーキ／パン機能 中／標準 ▶ 加熱 20分

スポンジケーキ

●材料(ダッチオーブン1台分)

卵(Lサイズ)	2個
砂糖	80g
薄力粉	80g
バニラエッセンス	適量

・飾り用

A	生クリーム	200ml
A	砂糖	15g
	ブルーベリー	適量
	ラズベリー	適量
	ミント	適量

●作り方

1. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き込んでおく。
2. 卵は卵黄と卵白に分け、ボールにそれぞれ砂糖を分量の半量ずつとバニラエッセンスを加え泡立てる。
 卵黄は白っぽくなるまで、卵白はツノが立つまで泡立てる。
3. 2を合わせ、ふるった薄力粉を加えて粘りがでないようにさっくりと混ぜる。
4. ダッチオーブンに3を流し入れ、蓋をしグリルに入れる。
5. ケーキ／パン機能の「中」または「標準」を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
6. 消火後、ダッチオーブンから取り出し、オーブンシートをはがして冷ます。
7. 生地が冷めたら、Aを合わせてホイップクリームを作り、ブルーベリー、ラズベリー、ミントとともにデコレーションする。

※機種によっては「ケーキ／パン」機能がない場合があります。
※機種によっては焼き加減の表示が「強・中・弱」と「強め・標準・弱め」のタイプがあります。

ケーキ／パン機能 弱／弱め ▶ 加熱 30分

ガトーショコラ

●材料(ダッチオーブン1台分)

	バター(食塩不使用)	60g
	スイートチョコレート	80g
	卵黄(Mサイズ)	3個分
	砂糖	45g
	生クリーム	50ml
A	ココア	50g
A	薄力粉	20g
	卵白(Mサイズ)	3個分
	砂糖	45g

●作り方

1. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き込んでおく。
2. チョコレートは細かく刻み、ボールにバターと共に入れ、湯煎にかけて溶かす。
3. 卵黄に砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜて2を加える。
4. 3に生クリームを加えて混ぜ、合わせてふるったAを加える。
5. 卵白に砂糖を2回に分けて加え、6～7分立てにしてメレンゲを作り、4と合わせる。
6. ダッチオーブンに生地を流し込み、蓋をしグリルに入れる。
7. ケーキ／パン機能の「弱」または「弱め」を選択し、タイマーを30分に設定する。グリルを点火する。
8. 消火後、ダッチオーブンから取り出し、オーブンシートをはがして冷ます。

★お好みで粉糖をふりかけたり、生クリームを添えてもよいでしょう。

こんな楽しみ方も…

オーブン機能を利用すれば、素材のおいしさを楽しめます。

材料	分量	加熱時間（オーブン機能）	余熱時間
じゃがいも	丸ごと3個（1個約100g）	20分	20分
にんじん	丸ごと3本（1個約100g）	20分	20分
たまねぎ	丸ごと2個（1個約200g）	30分	30分
さつまいも	丸ごと1本（1個約250g）	20分	20分

◯ダッチオーブンにオーブンシートを敷いて食材を丸ごと入れ、蓋をしグリルに入れます。オーブン機能を選択し、タイマーを設定して点火します。
消火後はそのままグリルの中において、余熱しておきます。

クックブック
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉 11080020l278
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201279
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉 110800201280
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉 110800201281
01

6．炊飯専用土鍋取扱説明書（オプション品ＲＴＲ－２０１ＧＡ炊飯専用土鍋）

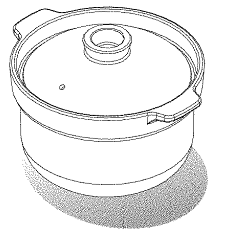
クックブック		
RN-P873C-VXAAHL〈RCB71WGV2-L〉	1108020127 8	
RN-P873C-VXAAHR〈RCB71WGV2-R〉	11080020127 9	
RN-P873C-VXBBHL〈RCB71WGV2-L〉	11080020128 0	
RN-P873C-VXBBHR〈RCB71WGV2-R〉	11080020128 1	
		01

炊飯専用土鍋

RTR-20IGA

取扱説明書

かまどさん 自動炊き



よく読んで安全に正しくお使いください。

もくじ

「かまどさん 自動炊き」の特長 ………………… 1

各部のなまえ……………………………………… 1

安全上のご注意 ………………………………… 2

ご使用の前に……………………………………… 3

炊飯のしかた…………………………………… 3・4

お手入れのしかた ……………………………… 5

料理例……………………………………………… 6

このたびは「かまどさん 自動炊き」をお買い上げいただきましてありがとうございます。

- **この製品は「専用土鍋モード」、または「土鍋モード」がある、リンナイの家庭用ガスコンロで使用する炊飯専用土鍋です。**使用する商品に付属の取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- ご使用前には必ずこの取扱説明書をよくお読みいただいてからご使用ください。
- 業務用としては使用できません。
- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は使用しないで、お近くのリンナイの支社・支店・営業所・出張所へご連絡ください。

Rinnai

71WAR2-33AX01(00)
0810

「かまどさん 自動炊き」の特長

1. なべ底中央に特殊加工を行い、温度センサーを利用して自動炊飯ができるようになりました。

2. 五徳の形状に合わせたなべ底形状とすることで、コンロ上に安定して置けるようにしました。

3. 土鍋炊飯の特長である「おこげ」が程よい状態で炊き上がります。「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を搭載したコンロでは、お好みにより５段階でのこげめ調節が可能です。（詳しくは機器本体の取扱説明書を参照してください）

4. 多孔質の粗土と遠赤外線効果の高い釉薬（ゆうやく）を使用していますので、ガス火の良さを十分に発揮しお米の芯まで熱が通り、ふっくらとしたご飯が炊き上がります。

5. 土鍋本体に熱を蓄えてから穏やかに伝え、火を切った後も沸騰しながら余熱でじっくりむらします。保温性も抜群です。

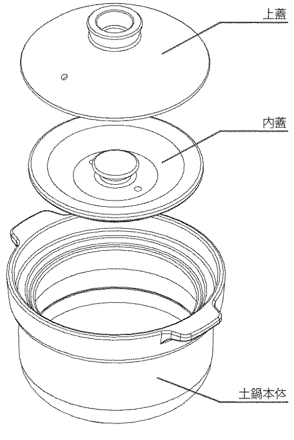
6. 二重蓋なので吹きこぼれも防ぎます。

7. 多孔質の粗土を使用していますので、木のおひつと同じように呼吸をし、ご飯がべとつかず冷めてもおいしく召し上がれます。

8. 0.18～0.45 リットル（1～2.5 合）までの白米の炊飯が可能です。

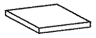
<品質表示>●材料の種類／土鍋本体・内蓋・上蓋：陶器 感熱用カーボン：等方性黒鉛 接着剤：シリコン系接着剤	
●寸法／ 20cm	●重量／ 2.6kg

各部のなまえ

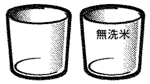


付属品

取扱説明書
（レシピブック兼用）
1冊



鍋敷き
1個



計量カップ
2個

安全上のご注意

⚠警告

■**空だきはしない**
空だきは絶対にしないでください。空だきは火災や本製品の破損の原因となります。

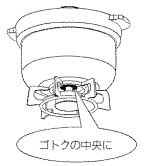
■**火をつけたままその場を離れない**
離れる時は必ず火を止めてください。火災の原因となります。

■**炊飯以外で使用しない**
天ぷらなどの油調理に使用しないでください。火災の原因になります。

⚠注意

■調理中及び調理直後は、「かまどさん 自動炊き」は熱くなっています。なべつかみやミトンを使い、やけどに注意して取り扱ってください。特に幼いお子様などが手に触れることのないようご注意ください。調理後も完全に冷めるまでは紙等の燃えやすいものの上には置かないでください。

■「かまどさん 自動炊き」はゴトクの中央にのせ安定させてご使用ください。不安定な状態で使用しますと、うまく炊けなかったり、ひっくり返ってやけどの原因になったりします。



■ストーブや他のコンロの上では絶対に使用しないでください。「かまどさん 自動炊き」の転倒や破損、異常加熱によるやけどの原因となります。また、オーブン・電子レンジでも使用しないでください。オーブン・電子レンジの故障や火災、「かまどさん 自動炊き」の破損の原因となります。

■「かまどさん 自動炊き」の中にコップや茶碗を入れないでください。欠け、割れの原因になります。

■「かまどさん 自動炊き」を落としたり、硬いものにぶつけるなどの衝撃を与えたりしないでください。破損や欠けでケガの原因となります。ぬれているときは特にもろくなりますのでご注意ください。

■流し台やテーブルの上に、じかに「かまどさん 自動炊き」を置かないでください。キズがついたり調理直後ではコゲあとが付いたりする原因になります。

■上蓋の蒸気穴の向きに気をつけてください。手前やなべ取手側に向けますとやけどの原因となります。

■土鍋本体、内蓋、上蓋は熱いうちに急に水につけたりして冷やさないでください。破損の原因となります。また内蓋、上蓋は直接火にかけないでください。

■万一ヒビ割れが生じた場合は加熱中に割れることがありますので、絶対に使用しないでください。

■炭を入れて七輪のような使い方はしないでください。破損の原因となります。また、思わぬ事故やケガの原因になります。

■なべ底の感熱部（黒い部分）を無理にはずそうとしたり、接着部を削ったりしないでください。なべ底と感熱部との間はシリコーン樹脂で接着しています。この部分は他の部分よりもやわらかいので、先端の細いものなどで削ったりしないでください。水もれの原因となることがあります。

ご使用の前に

ご購入後初めて使用される前におかゆを炊いて「目止め」をしてください。

目止めをする

①土鍋の水位線まで水を入れ（約 650mℓ）、茶碗 1/3 くらい（約 50g）の「残りごはん」を一緒に入れてください。
②土鍋を小バーナーにセットします。
③上蓋だけを載せ、火力最大で 30 分間加熱してください。
※タイマーをセットしておくと便利です。また、内蓋は載せないでください。
※小バーナー以外のバーナーでは行わないでください。破損の原因となります。
※加熱中に吹きこぼれそうになった場合は、火力を弱めてください。
④火を切ってから、おかゆを入れたまま約 6 時間放置してください。
⑤土鍋をきれいに洗った後、しっかり水を切り、一晩乾燥させてからご使用ください。

なぜ「目止め」をするの？
土鍋は土からできています。そのまま使用すると膨張、収縮を繰り返すことにより、水漏れやヒビ割れの原因となります。それを防ぐため、おかゆのでんぷん質を利用して目止めします。

残りご飯でないとダメなの？
「かまどさん 自動炊き」は熱を穏やかに伝えるために粗土を使用しています。したがって最初から濃いでんぷん質で目止めをする必要があります。一般に使われる米のとぎ汁では濃度が低く、またお米の状態から炊くと時間がかかりすぎ水が土鍋に浸透してしまうため、「残りごはん」を使った目止めをお願いします。

※土鍋本体には、遠赤外線効果の高い釉薬を使用しており、土鍋の内側には特有の色むらがありますが性能上問題ありません。

炊飯のしかた

お米の準備

①お米をはかる。
180mℓ 用計量カップを使うと、1 カップで米 1 合になります。
無洗米の場合は、無洗米計量カップを使用してください。
※土鍋は浸透性があるので長時間水を入れておくことに向きません。
おいしくごはんを炊くために「かまどさん 自動炊き」とは別の器（ボウルなど）のご使用をおすすめします。

②たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
③「かき混ぜ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。
無洗米の場合は、1、2 度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、炊飯不良の原因となります。

お米を水に浸す

右の表を目安にお米を水に浸してください。
※洗米が不十分だったり、割れ米やヒビの入ったお米が混じったりした場合、風味を損ね、炊きむら、着色の原因になります。
※一度水に浸したお米は、砕けやすくなりますのでご注意ください。

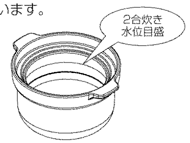
お米の種類とモード		お米を水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
炊飯	白米	30 分以上	60 分以上
	無洗米	30 分以上	60 分以上
	胚芽精米	60 分以上	90 分以上
	輸入米	60 分以上	90 分以上
	古米	60 分以上	90 分以上

炊飯のしかた

水加減

180mℓ 用計量カップを使うと、1 カップで水 180mℓ になります。
「かまどさん 自動炊き」本体の内側には、2 合炊きのときの水位目盛がついています。

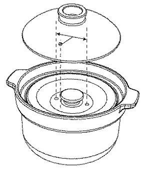
米の量			水量
容量	重量	合数	
180mℓ	150g	1合	270mℓ
270mℓ	225g	1.5合	350mℓ
360mℓ	300g	2合	455mℓ
450mℓ	375g	2.5合	555mℓ



※水加減は目安です。新米・古米、かため、やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
※無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。また、無洗米計量カップで計量していない場合は、水の量を 3％ほど多くしてください。

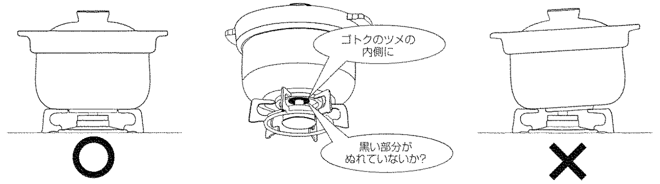
内蓋と上蓋

内蓋と上蓋の穴の位置は図の通り直角になるようにセットしてください。
そうすることによって、ほどよい気密性を保ちます。



なべを置く

「専用土鍋モード」または「土鍋モード」のあるコンロを使用します。
なべ底外側の感熱部（黒い部分）がぬれていないことを確認してください。
なべ底の凸部がゴトクのツメの内側に納まるようにセットしてください。



炊飯する

①コンロ操作部の炊飯スイッチを押し「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を選択する。
②点火操作をする。
③火力を自動調節し炊飯します。炊き上がると自動消火し、約 15 分間のむらしタイマーがスタートします。
炊飯中およびむらし中はふたをあけないでください。
④むらしタイマーが終了するとブザーが鳴ってお知らせします。
※なべの中に長時間、料理を保存しないでください。

- 「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を搭載した機種では、5 段階のこげめ調節が可能です。詳しくは機器本体の取扱説明書をご覧ください。
- 炊き込みごはんの場合は、専用レシピやレトルトパックの分量を目安に水の量を調整してください。わからないときは具の重量と同じ程度を目安に水を足してください。

お手入れのしかた

1 ご使用後のお手入れ

スポンジを使ってぬるま湯で手早く洗ってください。クレンザーや金属たわしは使用しないでください。
洗った後は、しっかり水を切りよく乾燥させてください。

2 こびりつきが取れないとき

ぬるま湯を入れてしばらく置いてから洗ってください。
※むらしの時間が短いとこびりつきが多くなります。

3 ごはんが茶色っぽく炊けるとき

「かまどさん 自動炊き」に少しずつ入り込んだ、お米のでんぷん質やこげが炭化し目詰まりをしているため、茶色く出てきたものと思われますので、食べても問題ありません。
対処法として
1）土鍋本体を逆さまにして一昼夜、乾燥させてください。
2）水を7分目くらい入れて（あれば重曹を少々入れてください）沸騰させてください。
3）沸騰してから中火で15分くらい煮沸してください。
4）お湯を取り除き（熱いので気をつけて）半日くらい乾燥させたあと、再度目止め（☞3ページ）をしてください。

4「かまどさん 自動炊き」にヒビが入ったとき

「かまどさん 自動炊き」を火にかけ、膨張、収縮を繰り返すことによってヒビが入ることがあります。それは割れたということではなく、土を原料とした土鍋の性質です。
ヒビによって水もれする場合は、再度目止め（☞3ページ）をしてください。

5「かまどさん 自動炊き」にカビが生じたとき

「かまどさん 自動炊き」に7分目くらいの水と、酢を大さじ2杯～3杯入れ10分くらい煮沸してください。
※カビの跡は残ることがありますが、カビ自体は死滅しています。

料理例

梅干の炊き込みご飯

材 料
米…………………………………………… 2合
梅干 …………………………………… 3～4個
青ジソ ………………………………… 5～6枚
昆布 ………………………………………5cm角

作り方
❶お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線まで水を入れ、お米を浸漬（P.3お米を水に浸す）する。
❷梅干を適当にほぐし果肉と種、昆布も一緒にお米の上に乗せる、中蓋と上蓋をセットする。
❸「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
❹炊き上がれば、青ジソの千切りを入れよくかき混ぜる。
「かまどさん 自動炊き」ならではの１品です、傷みにくくお弁当やおにぎりにぴったりです。

前記の分量に「なめたけビン詰め」「シーチキン」または「さば缶」など100g程度を目途に追加しても上手く炊けます。この場合、水加減は減らしてください。薬味は青ジソ、ねぎ、生姜の千切りなどが良く合います。
（アルミや鉄系鍋では梅干の酸で表面処理を傷める場合があります。必ず「かまどさん 自動炊き」をお使いください。）

シーチキンの炊き込みご飯

材 料
米…………………………………………… 2合
シーチキン缶詰…………………… 50g×2個
塩…………………………………………… 少々
コンソメ ………………………………… 2個

作り方
❶お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線より控えめで水を入れ、お米を浸漬（P.3 お米を水に浸す）する。
❷シーチキンの缶詰をほぐし油汁を取り除き、お米の上に乗せる。コンソメも砕いて入れる。中蓋と上蓋をセットする。
❸「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
❹炊き上がればよくかき混ぜる。

サザエの炊き込みご飯

材 料
米…………………………………………… 2合
サザエ ………………………………… 5～6個
こんぶ……………………………………5cm角
酒…………………………………………大さじ2
薄口しょう油 ………………………… 大さじ2
塩…………………………………………… 少々

作り方
❶お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線まで水を入れお米を浸漬（P.3 お米を水に浸す）する。
❷サザエは殻を金づちで割り、身の部分をぶつ切りにする、（お好みでしっぽの部分は塩ゆでにする、ゆで汁も炊く時使用する場合はその分❶の水を減らす）。
❸サザエの身、昆布も一緒にお米の上に乗せる、酒、薄口醤油、塩を入れ、中蓋と上蓋をセットする。
❹「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
茹でたサザエのしっぽに少し醤油をかけるとお酒の肴になります、又ゆで汁を使うと磯の香りが強くでます。

おかゆ（参考）

材 料
米………………………………… 1合（180mℓ）
水…………………………………………900mℓ
塩…………………………………………… 少々
※詳しくは機器本体の取扱説明書をご覧ください。

作り方
❶「かまどさん 自動炊き」に研いだ米と水を入れ30分ほど浸す。
❷「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットする。
❸コンロ操作部の「おかゆモード」を選択し点火する。
※「専用土鍋モード」または「土鍋モード」ではできません。
❹炊き上がると自動消火し、ブザーが鳴ってお知らせします。
❺お好みで塩を加え、かき混ぜる。
※調理中にふたを取ったりしないでください。
※土鍋のため多少出来映えに違いが出ます。水量などで調整してください。